

SCHIFF



SONNTAGSKARTE



GENUSS AM FLUSS

VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat mit knusprigen Kichererbsen und Kernen	9.50
Gemischter Salat mit knusprigen Kichererbsen und Kernen	15
Apéro-Plättli Mortadella, Bresaola, Rohschinken, Pitabrot, Oliven, Cherrytomaten-Spiesse	30
Tatar aus Schweizer Rind mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern und Toast	26 / 36
Randen-Tatar mit Schafskäse gratinierter, porchierter Birne	25 / 35
Kürbiscrèmesuppe mit Maronischäum	16

HAUPTSPEISEN

Hausgemachtes Kalbs-Cordon bleu mit Bauernschinken, Greyerzer und Fribourger Vacherin, dazu Pommes frites und frisches Saisongemüse	48
Rehschnitzel mit Spätzli, Rotkohl, Maroni	48
Lachssteak mit Honig glasiert an Fischesauce, mit zweierlei Sellerie und schwarzen Nudeln	42
Eglifilets mit Haselnusskruste, Safran-Pizockel und Spinatkuchen	37 / 47
Egli-Knusperli mit gemischtem Salat	29 / 36
Ravioli mit Feigen und mit frischer Ricotta-Sauce und Walnüssen	32

UND DAZU...

Cabernet Blanc	1 dl	9
2024, Siebe Dupf Kellerei, Basel-Landschaft	7.5 dl	59

Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. und Service.
Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.



DESSERT

GLACE UND COUPE

Coupe Nesselrode

Hausgemachte Vermicelles mit
Vanilleglace, Meringues und
Schlagrahm

16

Coupe Herbst

Haselnussglace, Maroni,
Schokoladensauce, Granat-
apfel und Schlagrahm

16

Bananensplit

Vanilleglace, Mandelsplitter,
Schokoladensauce und
Schlagrahm

16

Coupe Dänemark

Vanilleglace,
warme Schokoladensauce,
Mandelsplitter und Schlagrahm

14

Glace, pro Kugel

Schokolade, Mokka, Vanille,
Karamell

3.80

Sorbet, pro Kugel

Zitrone, Mango, Traube, Birne

3.80

Verfeinert mit Schlagrahm

1.50

ETWAS SÜSSES

Mont Blanc

Vermicelles, Meringues
und Schlagrahm

15

Lemon-Curd-Tartelette

mit Meringues

15

