

·RESTAURANT·ENOTHEK·CATERING·



· RESTAURANT · ENOTHEK · CATERING ·

VORSPEISEN

Karottenvelouté

mit Kräuter-Frischkäse | 14 V mit geräucherter Entenbrust | 16 V

Randen Tarte Tatin 🗸

mit karamellisierten Haselnüssen und Burrata | 16

Nüsslisalat

mit Croûtons and Ei | 14 W mit gebratenem Speck | 16

Wintersalat 🔮

mit sautierten Austernpilzen und karamellisiertem Apfel | 16

Tartar 🖱

vom Wolfsbarsch mit Grapefruitfilets und rosa Pfeffer | 23

Pochiertes Ei

mit Kürbis Espuma, glasierten Marroni und Wildschweinschinken Chips | 16

Klassisches Tartar

vom Schweizer Rind und Toast | 22/34

Markbein 🗈

mit Fleur de Sel und kleinem Blattsalat | 23

HAUPTGÄNGE

Vegi Burger \vee

mit Panko paniertem Sellerie, sautierten Austernpilzen, Kräuter-Joghurt und Pommes Frites* | 29

Rigatoni 🔮

mit Haselnusscrème, Kürbis, Austernpilze und Kerbel-Pesto | 28

Zanderrücken nach Grossmutter Art

mit gerösteter Kürbis Sauce, Rotkraut und glasierten Marroni | 42

Moules Marinières ®

mit Weisswein, Zwiebeln, Petersilie und Rahm | 18.50 / 34

Moules Thai ®

mit Chili, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Ingwer | 18.50 / 34

Geschmorte Wildschweinschulter

mit Bier Sauce, Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni | 34

Rindsfilet ®

mit Steinpilzcrème Sauce, Kartoffelterrine und Wurzelgemüse | 56

Hirschentrecôte

mit Wacholder Gin Jus, Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni | 43

Rehschnitzel

mit Cognacrahmsauce, Spätzli, Austernpilze und Wurzelgemüse | 39

Wienerschnitzel

vom Schweizer Kalb mit Pommes Frites* und Gemüse | 45

Cordon Bleu

vom Schwein mit Raclettekäse, Pommes Frites* und Gemüse | 38

Von der Metzgerei Schmid Original St. Galler Olma

Kalbsbratwurst 3

mit Zwiebelsauce und Rösti | 32

Wurstsalat «Brauerei» @

mit Gewürzgurken, Zwiebeln, Ei und Käse | 21

DESSERTS

Financier (V)

mit Mandarinencrème und Orangen Tuile | 15

Schokoladenschmelzküchlein* ♥

mit Sauerkirschen und Joghurtglacé | 15

Apfel Crumble 📎

mit Vanilleglacé und Karamell Sauce | 15

Marronimousse (V.)

mit Cassis Coulis und Cacao Meringue | 14

Zwetschgen Sorbet 🏵 🕸

mit Zwetschgen und Vieille Prune | 15

Käseauswahl | 12/18 (V

Glace und Sorbets ♥

Kugel | 4.40

Alle unsere Glace und Sorbets sind handwerklich hergestellt und stammen von Dream Of Ice in Allschwil.

ERNÄHRUNGSWÜNSCHE Für Auskünfte über Inhaltsstoffe und Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

PREISE SIND IN CHF & INKL. GESETZLICHER MWST

Groupe-Oniro

Le Rhin Bleu | Safran-Zunft | zur Mägd Restaurant Brauerei | Bistro Kunstmuseum Landgasthof Riehen | oniro-catering

VEGAN

V VEGETARISCH

(A) LAKTOSEFREI

GLUTENFREI

Rind: CH / Markbein: CH / Kalb: CH / Schwein: CH Hirsch: EU / Wildschwein: EU / Reh: EU Wolfsbarsch: GRE / Zander: KAZ / Moules: NED Brot: Bäckerei Jetzer, Basel

LABEL «FAIT MAISON»



Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels «Fait Maison» zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern.(*)