

Vorspeisen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Bunter Herbstsalat mit Nüssen, Apfel, gebratenem Kürbis Cranberry und Belper-Knolle an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette	15.50
Gebratenes Hasenfilet auf Kürbis-Apfel Chutney Herbstsalat und Preiselbeer Kompott	19.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons Ei und Datteln	14.50
Wachtel mit Pilzen gefüllt auf Gersten-Randensalat Birnenpüree	26.50

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Koreander und Amarettoschaum	9.50
Süsskartoffel-Kokosnussuppe mit geräucherter Entenbrust	13.50
Waterzooi (belgische Spezialität) mit Einlage von Poulet oder Tagesfisch	13.50 (Als Hauptgang 28.—)

Fischgerichte

Gebratener Saibling auf Linsen-Pilzbeet Pastinakenpüree und Champagnersauce	45.50
Pochierter Heilbutt an Sanddornsauce Kürbis-Gurkengemüse und Camargue-Reis	49.50
Frische Moules nach belgischer Art Pommes Frites	34.— (als Vorspeise 22.--)

Fleischgerichte

Gebratene Entenbrust auf Hagenbuttensauce Schupfnudeln mit Steinpilzen und Herbstgemüse	44.50
SwissPrim Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	44.50
SwissPrim Rindsfilet mit Cima di rapa Rotweinsauce, Süsskartoffel-Stampf und Gemüse	49.50
Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce und Safranrisotto	39.50
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce Spätzli, Herbstgemüse und Früchten	48.50
Hirschrack mit einer Kräuterkruste, Preiselbeerkompott Süsskartoffel-Stampf, getrüffelter Wirz	48.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	47.50
Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen gerne einen Rehrücken von der Jagdgesellschaft Kreuzberg, Dagmarsellen nach Art des Hauses vor (ab 2 Pers.)	pro Pers. 62.—

Pasta & vegetarisch

	Als Vorspeise	
Hausgemachte Nudeln mit Trüffelrahmsauce	18.50	29.50
Spaghetti mit Moules Knoblauch und Basilikumpesto	18.50	29.50
Schupfnudeln mit Steinpilzen Gemüse und Käse überbacken		33.—
Herbstlicher Wildbeilagenteller		33.—

Dessert

Liebe Geniesser,
alle unsere Desserts und Glacen sind von Grund auf hausgemacht.

Schokoladenküchlein, mit Aceto Balsamico-Vanilleeis und Passionsfruchtsauce (20 Minuten)	15.50
Hausgemachte gebrannte Creme	9.50
Apfelsorbet mit Calvados	10.—
Zwetschgensorbet mit Sissacher Jeune Prune	10.—
Weisswein Birne mit Ahornsirup Creme und Sanddorn-Espuma	14.50
Feigenmousse mit Tonkabohnenglace und Zwetschgenkompott	14.50
Apfelstrudel mit Zimtglace und Vanillesauce	14.50
Aktuelles Dessert aus dem Abendmenu	13.50
Kugeln Glace: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuellen Glace Aromen.	
Käseauswahl	15.00

Dessertwein

„Flavia“, Sissacher Eiswein Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach	5 cl	9.10
Sauternes „Château Lange“ 06 AC, MC, doux	37.5 cl	65.—