

Vorspeisen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Brüsselersalat mit Bananenscheiben Clementinenschnitzen und Sultaninen	11.50
Bunter Wintersalat mit Cranberry, Apfel, Rotkabis und Pecannüssen an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette	15.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons, Ei und Datteln	14.50
Rinder Carpaccio mit Mesclunsalat gebratener Entenleber und Belper Knolle	22.50
Gebratener Rock Lobster mit Wakame Algen, Mango Ingwer, Sesam und Gurken-Ginsorbet	26.50

Suppen

Kartoffel-Lauchsuppe mit Mostbröcklistreifen	13.50
Muschel-Currysuppe mit Wasabistock und einer Wildfang Riesencrevette	15.50
Waterzooi (belgische Spezialität) mit Einlage von Poulet oder Tagesfisch	13.50 (Als Hauptgang 28.—)

Fischgerichte

Gebratener Saibling an Safransauce Schwarze Casarecce, wilder Broccoli und Mönchsbart	45.50
Seeteufel-Lachs Variation mit Rüebl-Ingwersauce Venerereis und Blumenkohlpuree	49.50
Frische Moules nach belgischer Art Pommes frites	34.— (als Vorspeise 22.--)

Fleischgerichte

Gebratene Perlhuhnsupreme an Ahornsirupsauce Gerstotto mit Passionsfrucht und Blattspinat	45.50
Lammrack mit einer Knoblauchsauce Steinpilz-Polenta, Dörrbohnen und glasierte Perlzwiebeln	47.50
SwissPrime Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	44.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	47.50
SwissPrime Rindsfilet mit gebratener Entenleber Kartoffel-Trüffelpüree und Gemüse	49.50
Kalbsschnitzel mit Zitronenbuttersauce und Safranrisotto	39.50
„Suure Mocke“ vom Biohof Scheibler Oftringen mit Sissacher Blauburgundersauce, Kartoffelpüree und Gemüse	42.50

Pasta & vegetarisch

		Als Vorspeise
Spaghetti mit frischen Moules mit Knoblauch und Basilikumpesto	29.50	18.50
Hausgemachte Nudeln an einer Trüffelrahmsauce	32.50	19.50
Schwarze Casarecce mit wildem Broccoli, Mönchsbart Schwarzwurzel, Rübli, Pecannüssen und Belper Knolle	31.50	18.50

Dessert

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

Schokoladenküchlein, mit Passionsfruchtsauce und Vanilleeis mit weissem Aceto Balsamico	(20 Min.)	15.50
Hausgemachte gebrannte Creme		9.50
Zwetschgensorbet mit Sissacher Jeune Prune		10.--
Mandarinensorbet mit Grand-Manier		10.--
Basler Lächerlimousse mit Blutorangensorbet und Baileys Creme		14.50
Belgische Waffeln mit Haselnussglace und Schokoladensauce		14.50
Zitronenküchlein mit Himbeerkompott und Joghurt-Thymiangelace		14.50
Aktuelles Dessert aus dem Abendmenu		13.50
Kugeln Glace: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuellen Glace Aromen.		
Käseauswahl		15.--

Dessertwein

„Flavia“, Sissacher Eiswein Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach	5 cl	9.10
Sauternes „Château Lange“ 06 AC, MC, doux	37.5 cl	65.—
Recioto della Valpolicella 12 Giovanni Allegrini, Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	50cl	65.—