

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
Carpaccio von geräuchtem Hirsch und Rehfilet im Kräutermantel Waldorfsalat	19.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons Ei und Datteln	14.50
Gebratene Wachtelbrust auf Randen-Couscous Kürbis-Ingwerpüree	19.50

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Koreander und Amarettoschaum	9.50
Rotkabissuppe mit Zander	13.50
Waterzooi (belgische Spezialität) mit Einlage von Poulet oder Tagesfisch	13.50 (Als Hauptgang 28.—)

Fischgerichte

Gebratener Zander mit Verjussauce Wasabi-Kartoffelstock und Randen-Mangogemüse	45.50
Seezungen-Lachsroulade an Kräuterhollandaise Blattspinat und Camargue-Reis	49.50
Frische Moules nach belgischer Art Pommes Frites	34.— (als Vorspeise 22.--)

Fleischgerichte

Gebratene Entenbrust auf Steinpilzsauce Polenta mit Oliven und Sauerkraut-Speckküchlein	44.50
SwissPrim Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	44.50
SwissPrim Rindsfilet mit einer Markbeinkruste Kartoffelstock mit Trüffelessenz und Gemüse	49.50
Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce und Safranrisotto	39.50
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce Spätzli, Herbstgemüse und Früchten	48.50
Hirsch Saltimbocca auf Portweinsauce Rotweinrisotto, Wirzgemüse mit Dörrfeigen	48.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	47.50
Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen gerne einen Rehrücken 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
Ricotta-Spinat Nocken mit Käse überbacken auf Ratatouille		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.—
Zwetschgenstreuselkuchen mit Zimtsauce und Haselnussglace	14.50
Lauwarme Feigen mit Sauerrahmglace und Orangencreme	14.50
Maroni-Quark Törtchen mit Apfel-Zimtglace und Sanddornsauce	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.—

Deklaration:

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz / Biohof Scheibler Oftringen
Geflügel	Schweiz / Frankreich
Wurstwaren	Schweiz
Trockenfleisch	Italien / Schweiz / Oesterreich
Lamm	Schweiz / Australien / Neuseeland
Eier	Biohof Scheibler Oftringen
Wildgeflügel:	Holland /Frankreich
Reh:	Deutschland / Schweiz
Hirsch	Neuseeland
Kaninchen:	Frankreich
Hase:	Argentinien