

Vorspeisen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan an einem Apfel-Balsamico Dressing	13.50
Lauwarmer Geissenkäse mit getrockneten Tomaten Balsamico und junger Blattspinat mit Speckwürfeln	16.50
Lauwarmer Crevetten Cocktail mit Mango und Chili auf Guacamole	22.50
Salomoso Carpaccio von Jumi's (Rind geräucht-getrocknet) mit Kräutersalat, Pfirsichkompott und Belper Knolle	21.50
Sommersalat mit Pastrami, gebratener Peperoni Cherry Tomaten und Pinienkernen	18.50
Vorspeise aus dem Abendmenu	16.—

Suppen

Kalte Rüebli-Mangosuppe mit Kokosnussglace	9.50
Waterzooi (belgische Spezialität) mit Einlage von Poulet oder Tagesfisch	13.50 (Als Hauptgang 28.—)
Suppe aus dem Abendmenu	12.50

Pasta & vegetarisch

	Als Vorspeise	Hauptgang
Rosmarin-Zitronen Mais Gnocchis mit gebratenem Gemüse und Passionsfrucht-Chili-Tomatensauce		29.50
Spaghetti mit Vongole Verace Knoblauch und Basilikumpesto	18.50	29.50
Hausgemachte Papardelle mit Oliven, Basilikum Eierschwämmen und Tamarillo	18.50	29.50

Fischgerichte

Gebratener Zander an Ricotta-Zitronengrassauce Venerereis, buntes Gemüse und Erbsenpüree	45.50
Gebratener Meerwolf auf Pulpo-Chorizoragout Bratkartoffeln, Auberginen Creme und mediterranes Gemüse	49.50
Fischgericht aus dem Abendmenu	45.—

Fleischgerichte

Gebratene Entenbrust mit Honig-Ingwersauce Orangen-Risotto, Kefen und Pfirsichpüree	48.50
SwissPrim Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	44.50
SwissPrim Rindsfilet mit Tamarillos und Steinpilzen Rosmarin-Zitronen Mais Gnocchis und Blumenkohlpüree	49.50
Kalbsschnitzel mit Zitronenbuttersauce und Safranrisotto	39.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	47.50
Fleischgericht aus dem Abendmenu	45.—

Dessert

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

Schokoladenküchlein, mit Aceto Balsamico-Vanilleeis und Passionsfruchtsauce	(20 Min.)	15.50
Hausgemachte gebrannte Creme		9.50
Zitronensorbet mit Champagner oder Limoncello		10.—
Ananassorbet mit Eiswein		10.—
Vanilleküchlein mit Sauerrahm-Thymian Glace und Aprikosenkompott		14.50
Beeren-Gratin mit Basilikum Glace		14.50
Eingemachte Chriesi mit Baileys-Glace und Mandel-Espuma		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.—