



FRÜHLINGSMENÜ

Badische Spargelspitzen mit jungen Gartenerbsen, Minze
und leichtem Beinschinkenschaum

Buttermilch Cappuccino mit Sauerampfer und Saibling

Gratiniertes Kalbrückenfilet mit tomatierten Cipolotti und Aschenbrödelkartoffel

Überraschung aus unserer Patisserie

Menü komplett CHF 75

Menü mit einer Vorspeise CHF 69

UNSER SPARGEL

Wir beziehen die Spargeln aus dem badischen Markgräflerland von Martin Wassmer's Hof.

Diese Spargeln wachsen im Gebiet von Bad Krozingen, zirka 70 Km von Basel entfernt.

Im Markgräflerland ist der sandige Boden sehr geeignet für den Spargelanbau.

Der leichte Boden macht den Badischen Spargel sehr zart und reich im Geschmack.

Da haben Sie den Salat

Knackiger Frühlingssalat mit jungen Gartenkräutern	13 / 9.50
Frühlingsblattsalat mit Badischen Spargel, pflückfrischen Morcheln und Bärlauchpesto	16
Bunter Frühlingsblattsalat mit gebratener Kalbsleber und Himbeer-Vinaigrette	19

Aus dem Suppentopf

Buttermilch Cappuccino mit Sauerampfer und Saibling	16
Spargelschaumsuppe mit Süssmost und Topfen-Krapfen	14
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

Klein Aber Oho

Badische Spargelspitzen "à l'orange"	19
Badische Spargelspitzen mit Graved Lachs, Birkenwasser und Dill	19
Badische Spargelspitzen mit jungen Gartenerbsen, Minze und leichtem Beinschinkenschaum	21
Tatar vom Ochsenfilet mit Bergkäseschaum und jungen Artischocken	23
Offenes Raviolo mit Morcheln und Freilandeier	21
Gebratene Entenleber mit Erdbeer-Rhabarber und grünem Pfeffer	25
Fein geschichteter Tafelspitz mit Bärlauchpesto und pflückfrischen Morcheln	19

Heisses aus unserer Küche

Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfeln, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Lammhaxe aus dem Ofenrohr mit pflückfrischen Morcheln und Frühlingsgemüse	39 / 34
Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Kalbsleber nach piemonteser Art mit knusprigem Rösti und Marktgemüse	32 / 27
Gratiniertes Kalbrückenfilet mit tomatierten Cipolotti und Aschenbrödelkartoffel	49 / 42
Tagliata vom Rinderfilet auf mediterranem Risotto mit gefüllter Artischocke	44 / 39
Gitzihackbraten mit knusprigem Kartoffelstampf, gratiniertem Frühlingsspinat und Morchel-Rahmsauce	29
Geschmorter Ochsenschwanz "al Merlot" mit cremiger Bramatapolenta und jungem Knoblauch	32
Kalbsaxe aus dem Ofenrohr mit gebratenem Spargel auf provenzalischer Art und Morchelrisotto	39
Rinderfilet "Wellington" mit Waldpilzen und Frühlingsspinat	59 / 49
Zanderfilet auf jungen Gartenerbsen mit Minze und Kartoffelstampf	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Bärlauch-Blattspinat und neuen Kartoffeln	42 / 36
Alpensaiibling auf Badischen Spargeln mit Holunderblüten-Emulsion	39 / 34

...ohne Fleisch und Fisch

Spargel a la Wellington mit Morchelragout	28 / 24
Gebratene Kartoffelgnocchi mit Bärlauchschaum und Frühlingsgemüse	28 / 24
Badischer Spargel im Kräutercrepe und Sauce Mousseline	32 / 26

Kleine süsse Sünden

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Aus unserer Patisserie

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Zitronen-Joghurtmousse mit Erdbeer-Rhabarber und Pistazienglace	14
Gefüllte Mandelblätter mit Schokoladenmousse, Rhabarber und Holunderblüte	15
Schwimmende Insel mit Karamell-Vanille und Rahmerdbeeren	14
Mille feuilles mit marinierten Erdbeeren, Vanilleschaum und Wald-Erdbeersorbet	14
Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	14 / 9
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Wald-Erdbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel	pro Kugel 5
---	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz		
Chasselas, Weingut Hasler, Twann 2016	7.00	44
Chardonnay, Domaine Château de Vaumarcus, Neuchatel 2014	9.00	62
Österreich		
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Deutschland		
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016	8.00	55
Rosewein		
Deutschland		
Rosé Saigner, Markus Schneider, Pfalz, 2016	8.00	54
Rotwein		
Schweiz		
Fustoquattro Merlot del Ticino DOC, Daniel Huber, Monteggio 2016	9.00	62
Österreich		
A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Frankeich		
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	12.00	78
Spanien		
Gago Crianza, Telmo Rodriguez, Toro, 2014 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	10.00	67
Italien		
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana, Piemont, 2011	10.00	69

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.