



FRÜHLINGSMENÜ

Thunfischrücken mit Badische Spargelspitzen, Passionsfrucht-Vinaigrette und Sesam

Toskanische Kalbsleberavioli im Basilikumschaum mit Ochsenerztomaten

Tagliata vom Rinderfilet mit gratinierter Artischocke und mediterranem Risotto

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
Frühlingssalat mit Badischen Spargel, pflückfrischen Pfifferlingen und Basilikum	16
Bunter Frühlingsblattsalat mit gebratener Kalbsleber und Himbeer-Vinaigrette	19

Aus dem Suppentopf

Toskanische Kalbsleberravioli im Basilikumschaum mit Ochsenherztomaten	18
Spargelschaumsuppe mit Süssmost und Topfen-Krapfen	14
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

Klein Aber Oho

Badische Spargelspitzen mit Graved Lachs, Birkenwasser und Dill	19
Badische Spargelspitzen mit Gartenerbsen, Minze und leichtem Beinschinkenschaum	21
Thunfischrücken mit Badische Spargelspitzen, Passionsfrucht-Vinaigrette und Sesam	19
Tatar vom Rinderfilet mit Bergkäseschaum und jungen Artischocken	23
Gebratene Entenleber mit Erdbeer-Rhabarber und grünem Pfeffer	25
Fein geschichteter Tafelspitz mit Basilikumpesto und pflückfrischen Pfifferlingen	19
Gebratene Riesen-Crevetten auf rassigem Mango-Papayasalat	21

Heisses aus unserer Küche

Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Geschmorter Lammgigot aus dem Ofenrohr mit Pfifferlingen	39
Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Kalbslebergeschnetzeltes nach piemonteser Art mit knuspriger Rösti	32 / 27
Gratiniertes Kalbrückenfilet mit tomatierten Cipolotti und Aschenbrödelkartoffel	49 / 42
Tagliata vom Rinderfilet auf mediterranem Risotto mit gefüllter Artischocke	45 / 39
In Pfeffer gebratenes Côte de Boeuf "Dry Aged" mit Kartoffelgratin (Ab 200gr)	25 / 100gr
Geschmorte Schweinebacken mit provenzalischem Gemüse und Bramata Polenta	32
Wildschwein Haxe auf indische Art mit roten Linsen und Auberginengemüse	29
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit gebratenem Spargel und Pfifferlingsrisotto	39
Zanderfilet auf hausgemachten Rahmnudeln mit Pfifferlingen	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Basilikumspinat und neue Kartoffeln	42 / 36
Alpensaiibling auf Badischen Spargeln mit Holunderblüten-Emulsion	39 / 34

...ohne Fleisch und Fisch

Spargel a la Wellington mit Pfifferlingsragout	28 / 24
Gebratene Kartoffelgnocchi mit Basilikumschaum 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
Gratinierte Erdbeeren und Rhabarber mit Sauerrahmglace	16
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		
Roncaia, Merlot del Ticino, Vinattieri, Ligornetto, 2015	9.00	59
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
Deutschland		
Black Print, Markus Schneider, Pfalz, 2015 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Dorsa)	10.00	69

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. 7.7 % MWST

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!

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch

Unser Fleisch und Fisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz. Detaillierte Angaben finden Sie auf der nächsten Seite.

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.