



FRÜHLINGSMENÜ

Bunter Kabeljausalat mit Brunnenkresse und Rhabarber

Spargelschaumsuppe mit Süssmost und Topfen-Krapfen

Gitzi aus dem Ofenrohr mit pflückfrischen Morcheln und Frühlingsgemüse

ODER

Grilliertes Rinderhuft Filet "Dry Aged"

mit tomatiertem Cipolottigemüse und pflückfrischen Morcheln

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 Frühlingsalat mit jungen Gartenkräutern	13 / 9.50
Frühlingsblattsalat mit Badischen Spargel, pflückfrischen Morcheln und Bärlauch	16
Bunter Frühlingsblattsalat mit gebratener Kalbsleber und Himbeer-Vinaigrette	19
Spargelspitzenalat mit Kürbiskern-Vinaigrette und Lötschberger Eglifilets	21

Aus dem Suppentopf

Spargelschaumsuppe mit Süsmost 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
Bunter Kabeljausalat mit Brunnenkresse und Rhabarber	18
Tatar vom Ochsenfilet mit Bergkäseschaum und jungen Artischocken	23
Gebratene Entenleber mit Erdbeer-Rhabarber und grünem Pfeffer	25
Fein geschichteter Tafelspitz mit Bärlauchpesto und pflückfrischen Morcheln	19

Frühlingsgitzi

Gitzi aus dem Ofenrohr mit pflückfrischen Morcheln und Frühlingsgemüse	39 / 34
Gitzihackbraten mit knusprigem Kartoffelstock, geschmortem Sellerie und Morchel-Rahmsauce	29
Hausgemachte Gitzi-Ravioli mit pflückfrischen Morcheln und Bärlauchschaum	29

Heisses aus unserer Küche

Grilliertes Rinderhuft Filet "Dry Aged" mit tomatiertem Cipolottigemüse und pflückfrischen Morcheln	35 / 29
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Kalbsleber nach piemonteser Art mit knusprigem Rösti und Marktgemüse	32 / 27
Kalbshaxe 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
Alpensaibling 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 Kräutercrêpe 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
Katalanische Creme von Joghurt und Rhabarber mit Sauerrahmglace	14
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. Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.