



Wild auf Herbst

CHF

kleine / ganze Portion

Vorspeisen

«Gsunds us em Garte» Herbstsalat ▪ Feigen-Senfdressing ▪ Cranberries ▪ Walnüsse Auf Wunsch auch mit französischem Dressing erhältlich		13
Nüsslisalat ▪ Kürbisvinaigrette ▪ Speck ▪ Ei ▪ Croûtons		17
Tatar vom Saibling ▪ Kürbisrelish ▪ Apfel ▪ Dill ▪ Gurke ▪ Zitrone	Jura	21
Geräucherte Entenbrust ▪ Selleriecreme ▪ Lakritze ▪ Dörrzwetschgen	Appenzell	22
Sautierte Jakobsmuscheln ▪ Ras el Hanout ▪ Randen ▪ Meerrettich ▪ Schalottencrisp	Atlantik	24
Raviolini vom Ochschwanz ▪ Herbst Trüffel ▪ Karamelzwiebeln ▪ Belper Knolle	Berner Oberland	21
Suppe und Fagottini von Steinpilzen	Schwarzwald	19
Kürbissuppe ▪ Reliesh ▪ Kerne ▪ Kernöl	Baselbiet	18

Hauptgänge

Hirschrücken im Speck gebraten ▪ Apfel-Rosinenjus ▪ Randenallerlei	Jagd Österreich	48
Rehrack ▪ Preiselbeerjus ▪ Spätzli ▪ Rotkraut ▪ Früchte des Waldes	Jagd Schweiz	55 / 59
Kotelette vom Vollmilchkalb ▪ Kartoffeln Savoyer Art ▪ Gemüse des Moments ▪ Ochsenjus	Baselbiet	59
Lakierte Schweinskopfbäggli ▪ Thymianjus ▪ Rahmwirsing ▪ Kartoffelstampf	Freilandsäuli	39
Gebratener Seesaibling ▪ Petersilien-Buttersauce ▪ Kürbisgnocchi ▪ Zitronenfenchel	Jura	44
Tagliarini ▪ Herbst Trüffel ▪ Belper Knolle ▪ Kräuter ▪ Pinienkerne	Berner Oberland	34
Alles was unser Gemüsekeller hergibt ▪ Kürbisgnocci ▪ Kürbisvinaigrette		30



Beliebte Ochsen Klassiker

CHF

kleine / ganze Portion

Vorspeisen

«Tatar-Trilogie» mit kleinem Salatbouquet

Kalbstatar vom Vollmilchkalb ▪ Zitronenzeste ▪ Olivenöl

Zwiebelmett vom Freilandsäuli

Tatar vom Freilandrind ▪ Cognac ▪ Kräuter

Baselbiet 25
Witzwil
Nordwestschweiz

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Cognac ▪ Ochsenchwanz Würfel ▪ Knuspergebäck

Nordwestschweiz 18

Hauptgänge

Geschnetzelte Leber vom Vollmilchkalb ▪ Portwein-Schalottenjus ▪ Rösti

Baselbiet 39 / 43

Tatar vom Rindsbavette ▪ verschiedene Gewürze ▪ Kräuter ▪ Toast ▪ Butter
nach Ihrem Geschmack zubereitet

Nordwestschweiz 41 / 45

Wienerschnitzel vom Kalbsbäckli ▪ Preiselbeerkompott ▪ Saisongemüse ▪
Belgische Frites traditionell im Rinderfett gebacken

Baselbiet 44 / 48

Entrecôte vom Freilandrind ▪ Kräuterbutter ▪ Marktgemüse ▪ Belgische Frites
150 g / 250 g / Metzgerportion 350 g

Nordwestschweiz 45 / 50 / 55