

Sommerkarte

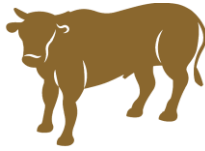
Vorspeisen der Saison

CHF

Caprese «Ochsen Style» mit Büffelmozzarella und Basilikum	Schweiz	19
Mit Wasabi und Erdnuss gratinierte Jakobsmuscheln ▪ Erbsen-Minz Pürree ▪ Erdbeer-Szechuan Pfeffer Salat	Wildfang Kanada	27
Rauchlachstatar Label Rouge ▪ Sauerrahm ▪ Pumpernickel ▪ Gurke	Zucht Schottland	21
Gazpacho ▪ Chorizo ▪ rassige Croûtons ▪ Tatar von gerösteten Peperoni	Witzwil	18

Die beliebtesten Vorspeisen Klassiker

«Gsunds us em Garte» ▪ Hirtenkäse ▪ Melone ▪ geröstete Gewürz-Macadamia Nüsse Himbeer-Thymian Dressing, auf Wunsch auch mit French oder Balsamico Dressing.		14
«Tatar-Trilogie» mit kleinem Salatbouquet ▪ Crostini Kalbstatar vom Vollmilchkalb mit Zitronenzeste und Olivenöl Zwiebelmett vom Freilandsäuli Tatar vom Freilandrind mit Schalotten, Cornichons und Schnittlauch	Baselbiet Witzwil BE NW Schweiz	25
Klare Ochschwanzsuppe ▪ gezupfter Ochschwanz ▪ Cognac und Sherry Gemüse Julienne ▪ Blätterteiggebäck	NW Schweiz	17



Hauptgerichte mit allem, was der Sommer zu bieten hat...

CHF

kleine / ganze Portion

Kotelett vom Baselbieter Vollmilchkalb ▪ Kräuterjus ▪ geschichtetes Ratatouille ▪ neue Kartoffel «Brätler»	Schweiz Baselbiet	48
Caesar Salat «Ochsen Style» ▪ Freiland Ribelmais Poulet mit Panko-Parmesan Panade ▪ Caesar Dressing ▪ grillierter Baby Lattich ▪ Zwiebeln ▪ Parmesan ▪ Kapern ▪ Knoblauch Croûtons	Schweiz Rheintal	38
Ochsen Burger vom regionalen Freilandrind ▪ BBQ Sauce ▪ Aceto Zwiebeln ▪ Speck ▪ Jumis Schlossberger Käse ▪ Baby Lattich ▪ Coeur de boeuf Tomaten ▪ Belgische Frites Für Vegetarier mit unserem hausgemachten Gemüseburger und Ketchup	NW Schweiz	34 / 38 single / double 33
Butchers Cut		
Flat Iron vom regionalen Freilandrind rosa gebraten ▪ Chimichurri ▪ Sommergemüse ▪ Kräuterbuchweizen mit marinierten Erdbeeren und Radieschen Dieser zarte Butchers Cut ist aus dem Schulterspitz geschnitten.	NW Schweiz	38 / 42
Fisch		
Sautiertes Luzerner Lachsforellenfilet ▪ lauwarmer Vinaigrette ▪ Fregola ▪ Blattspinat ▪ Konfierte Cherrytomaten	Zucht LU / Schweiz	39
Vegetarisch		
Chicorée-Baumnuss Ravioli ▪ Salbei-Nussbutter ▪ Belper Knolle ▪ gedünsteter Chicorée ▪ Karamellisierte Baumnüsse		37
Unsere beliebtesten Klassiker		
Cordon Bleu vom Freilandsäuli «Ochsen Style» ▪ Jumis Schlossberger Käse ▪ Schinken Belgische Frites ▪ Marktgemüse	Witzwil BE	41 / 45
Geschnetzelte Leber vom Vollmilchkalb ▪ Rösti ▪ Apfel ▪ Calvados	Baselbiet	41 / 45
Tatar geschnitten aus der Nusschale vom Freilandrind ▪ verschiedene Gewürze ▪ Kräuter Toast ▪ Butter. Nach Ihrem Geschmack zubereitet	NW Schweiz	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	NW Schweiz	47 / 53 / 59