

Herbstkarte

Vorspeisen der Saison

CHF

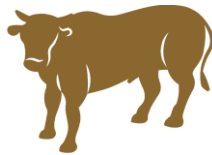
Nüsslisalat ▪ Ei ▪ Speck ▪ Croûtons	Witzwil BE	17
Steinpilz Tarte Tatin ▪ Kräuterglace ▪ Zwiebelmarmelade		19
Duo vom Reh bestehend aus Carpaccio und Tatar ▪ Birnenchutney ▪ Eierschwämmchen ▪ Trauben ▪ Rosenkohlblätter	Österreich Schweiz	25
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Jaipur Curry verfeinert ▪ Kürbiskernöl ▪ Kürbiskerne ▪ kleines Kürbisragout ▪ gebratene Eden Garnele aus nachhaltiger Zucht	Vietnam	18

Die beliebtesten Vorspeisen Klassiker

«Gsunds us em Garte» ▪ Marroni ▪ Preiselbeeren ▪ geröstete Kürbiskerne ▪ Apfel Dressing Auf Wunsch auch mit Französischem 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

Preise inkl. MwSt

Familientradition seit 1923



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

CHF

kleine / ganze Portion

Hirschrückentrecôte im Speck-Pistazienmantel ▪ Herbstjus ▪ Ochsen Dinkel-Mohnspätzli ▪ Blumenkohl Variation

Österreich 42 / 46

Rehrack ▪ Preiselbeerjus ▪ Birnen Chutney ▪ Rotkraut ▪ Hokaido Kürbis ▪ Ochsen Dinkel-Mohnspätzli

Winterthur 58

Steak vom Baselbieter Vollmilchkalb ▪ Pilzrahmsauce ▪ Kürbisgemüse ▪ Ochsen Spätzli

Baselbiet 45 / 49

Rehpfeffer Jäger Art ▪ Ochsen Dinkel-Mohnspätzli

Schweiz 43

Butchers Cut

Kopfbäggli vom Witzwiler Freilandsäuli über Nacht gegart ▪ Blumenkohl Variation ▪ Ochsen Spätzli

Witzwil 36 / 40

Fisch

Kabeljau mit Mandel-Vanille-Butterkruste ▪ Rahmsauerkraut verfeinert mit Baergs Swiss Mountain Apfel Balsamico ▪ Orangengnocchi

Wildfang 41 / 45
Nordostatlantik

Vegetarisch

Orangen Gnocchi ▪ Fenchelsauce ▪ Jumis gereifte Belper Knolle

36

Herbstlicher Gemüseteller ▪ Ochsen Spätzli oder Ochsen Dinkel-Mohnspätzli

35

Unsere beliebtesten Klassiker

Cordon Bleu vom Freilandsäuli «Ochsen Style» ▪ Jumis Schlossberger Käse ▪ Schinken Belgische Frites ▪ Saisongemüse

Witzwil BE 41 / 45

Geschnetzelte Leber vom Vollmilchkalb ▪ Rösti ▪ Apfel ▪ Calvados

Baselbiet 41 / 45

Tatar geschnitten aus der Nussschale 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 ▪ Saisongemüse ▪ Belgische Frites 150 g / 250 g / Metzgerportion 350 g

NW Schweiz 47 / 53 / 59

Preise inkl. MwSt

Familientradition seit 1923