



Deklaration Allergene

Frühlingskarte	Gluten	Milch	Fisch	Krebstiere	Weichtiere	Eier	Soja	Erdnüsse	Nüsse	Sesam	Sellerie	Senf	Sulfite	Lupinen
Vorspeisen														
Nüsslisalat	☼●	●				●						●	●	
Lachsrückenfilet			●								●	●	●	
Dörrotomaten-Peperoni Tatar	☼●	●								●		●	●	
Spargeln		●				●						●	●	
Spargelcremesuppe		●		●										
Gsunds us em Garte						●			●			●	●	
Tatar-Trilogie	●								●	●		●	●	
Ochsenschwanzsuppe	☼●					●							●	
Fleisch														
Kalbssteak	☼●	●				●							●	
Kalbsschulterspitz		●					●						●	
Entenbrust	☼●	●				●							●	
Spargel mit Schinken		●				●						●	●	
Flat Iron vom Rind	●											●	●	
Cordon Bleu	☼●	●				●			●	●				
Kalbsleber		●											●	
Tatar vom Rind	☼●	●				●						●	●	
Wienerschnitzel vom Baselbieter Kalbsbäggli	☼●	●				●			●	●				
Entrecôte vom regionalen Freilandrind		●										●	●	
Fisch														
Egli Filets	●		●									●	●	
Vegi														
Spinat Gnocchi	●	●				●							●	
Kinderkarte														
Blattsalate						●						●	●	
Tagessuppe		●												
Ochsen Spätzli mit Rahmsauce	☼●	●				●							●	
Nuggets vom schweizer Poulet	●					●								
Wienerschnitzel	☼●	●				●			●	●				
Rahmschnitzel	☼●	●				●							●	
Windbeutel	●	●				●			●					
Vanille Glace mit Schoggisauce		●				●			●					
Glaceauswahl		●				●			●					

☼ Diese Gerichte können leicht abgeändert auch glutenfrei serviert werden

Unsere Lieferanten aus der Region und der Schweiz

Jenzer Fleisch + Feinkost: Fleisch & Geflügel

Konditorei Buchmann: Brotwaren

Dörig & Brandl: Fisch & Krustentiere

Glutenfreie Welt Husic: Glutenfreie Brötchen und Toast

Safruits AG: Früchte und Gemüse

Jumi: Käse

Pasta Pasta: Teigwaren

Milchhüli Rösli: Frischmilch

Getreidemühle Graf Maisprach: Mehl