

# Frühlingskarte

## Vorspeisen der Saison

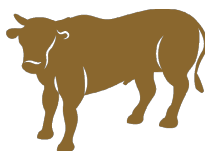
CHF

Nüsslisalat ▪ Ei ▪ Speck ▪ Croûtons	Schweiz	17
Hausgeräuchertes Lachsrückensfilet ▪ Kräuter-Rosenpfeffer-Zitronenmantel ▪ Knollensellerie ▪ Essenz von Rhabarber-Stangensellerie und Apfel, verfeinert mit Zitronenverbene	Schottland Zucht	24
Dörrtomaten-Peperoni Tatar ▪ Crostini ▪ geröstete Pinienkerne ▪ hausgemachter Frischkäse aus Dornacher Milch		19
Weisse Spargeln ▪ Radieschen-Kräutervinaigrette ▪ hausgemachte Mayonnaise		22
Spargelcremesuppe ▪ Bärlauch ▪ Flusskrebse ▪ Kokos Chips	Dänemark Wildfang	19

## Die beliebtesten Vorspeisen Klassiker

«Gsunds us em Garte» ▪ geröstete Haselnüsse ▪ gebackener Rhabarber ▪ Cherry Tomaten Rhabarber-Basilikum 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 Schweiz NW Schweiz	25
Klare Ochschwanzsuppe ▪ gezupfter Ochschwanz ▪ Cognac und Sherry Gemüse Julienne ▪ Blätterteiggebäck	NW Schweiz	17

Preise inkl. MwSt



## Hauptgerichte mit allem, was der Frühling zu bieten hat...

CHF

		kleine / ganze Portion
Steak vom Baselbieter Vollmilchkalb ▪ Morchelrahmsauce ▪ Saisongemüse ▪ Ochsen Spätzli	Baselbiet	45 / 49
Glasierter Schulterspitz vom Baselbieter Vollmilchkalb ▪ Bärlauchschaumsauce ▪ Saisongemüse ▪ Neue Kartoffeln	Baselbiet	39 / 43
Brust von der Freiland Ente ▪ Orangensauce ▪ Süsskartoffelpürée ▪ Baby Brokkoli ▪ Ochsen Spätzli	Appenzell	45
Weisse Spargeln ▪ Radieschen-Kräuter Vinaigrette ▪ hausgemachte Mayonnaise ▪ Neue Kartoffeln Auf Wunsch zusätzlich mit Jenzers Burgunderschinken und Jenzers Freilandschinken	Schweiz	39 8

### Butchers Cut

Tranchiertes, rosa gebratenes Flat Iron vom regionalen Freilandrind ▪ Chimichurri ▪ Kräuterbuchweizen ▪ roh marinierter Rhabarber ▪ Saisongemüse	NW Schweiz	41 / 45
--	------------	---------

### Fisch

Gebratene «Valperca» Egli Filets ▪ Chimichurri ▪ Kräuterbuchweizen ▪ roh marinierter Rhabarber ▪ Saisongemüse	Wallis, Zucht im Bergwasser	42 / 46
---	-----------------------------	---------

### Vegetarisch

Spinat Gnocchi ▪ Weisse Portwein Rahmsauce ▪ gebratene Pilze ▪ gebackener Ricotta ▪ geröstete Pinienkerne		36
---	--	----

## Unsere beliebtesten Klassiker

Cordon Bleu vom Freilandsäuli «Ochsen Style» ▪ Jumis Schlossberger Käse ▪ Schinken Belgische Frites ▪ Saisongemüse	Schweiz	41 / 45
Geschnitzelte Leber vom Vollmilchkalb ▪ Rösti ▪ Apfel ▪ Calvados	Baselbiet	41 / 45
Tatar geschnitten aus der Nusschale vom Freilandrind ▪ verschiedene Gewürze ▪ Kräuter Toast ▪ Butter. Nach Ihrem Geschmack à la minute für Sie zubereitet.	NW Schweiz	43 / 47
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