



Menu

Weihnachtszauber

Vorspeisen

Nüsslisalat mit sautierten Steinpilzen ▪ Cranberries ▪ geröstete Haselnüsse ▪ Feigensenf Dressing
oder

Tatar vom Freilandrind ▪ Apfel ▪ Kartoffelstroh ▪ Belper Knolle
oder

Kürbis-Kokosnuss-Curry Suppe ▪ gebratene Eden Garnele ▪ Kürbiskernöl ▪ Kürbiskerne

Gaumenfreuden zum Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef vom regionalen Freilandrind ▪ Portweinjus

Kartoffel-Lauch Gratin ▪ Saisonales Gemüse
oder

Steak vom Baselbieter Vollmilchkalb ▪ Morchelrahmsauce ▪ Ochsen Spätzli ▪ Saisonales Gemüse
oder

Steinpilzravioli ▪ Rahmsauce mit Weissem Portwein und Parmesan ▪ Salbei ▪ sautierte Kalettes

Käsespezialität für Geniesser

Kleine Käseauswahl von Jumi ▪ Trüffelhonig ▪ Chutney ▪ Feigensenf ▪ Fruchtbrot

Aus unserer Pâtisserie

Apfel Tarte Tatin ▪ Zimtglace

oder

Parfait von Felchlin Schokolade ▪ geschmorte Birnen

oder

Karamelköpfler «Grossmutter Jenzer»

**

2 Gänge 69 CHF

3 Gänge 84 CHF

4 Gänge 99 CHF

Unsere Weinempfehlung

Barbera d'Asti Superiore «Jubiläumswein» DOCG 2017

Pierfranco Baldi

Piemont – Italien



13



79

Der charaktervolle Geschmack dieses intensiv rubinroten Barbera Superiore von Baldi zeichnet sich durch rote Früchte mit einem Hauch von Gewürzen und kräftigen Vanillenoten aus dem Barrique aus. Die Trauben für diesen Wein stammen aus den besten Weinbergen und für den Ausbau werden 600-Liter-Eichenfässer verwendet.