

Unsere Küche im Winter

Vorspeisen

Ziegenlieselsalat	17.80
Frische Salate mit warmem Ziegenkäse im Brickteig.	
Badisches Schneckenpfännchen	17.80
Ein halbes Dutzend mit unserer hausgemachten würzig-pikanten Kräuterbutter überbacken.	
Lachsteller	17.80
Hausgebeizter und Rauchlachs mit Senfsauce, Meerrettichschaum und Fenchel-Apfelsalat	

Suppen

Tagessuppe	6.90
Jeden Tag frisch gekocht.	
Geflügelcrème Suppe	9.90
Frisch gemacht und mit Rahmhaube	
Spinatcrème Suppe	9.90
Mit Rahmhaube und Pinienkernen.	
Consommé mit Markbein	10.70
Kraftbrühe mit Markbein	

Salate

Blattsalate	10.00
Gemischter Salat	12.50
Mit welscher, italienischer oder Kräuter-Joghurtsauce.	
Nüssli-Salat	14.80
Mit Ei, gerösteten Brot- und Speckwürfeln an einem aromatischen Baumnuss-Dressing.	

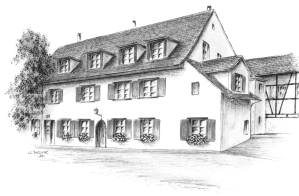
Vegetarische Köstlichkeit

Tagliatelle Verdura	29.50
Brokkoli, grüne Spargel, Erbsen, Rübli an sämiger Rahmsauce	
Kleinere Portion	23.50
Spargel Ravioli	29.50
Mit saftige grüne Spargelstücke an feine Rahmsauce.	
Kleinere Portion	23.50

Und so geht es weiter für Fischliebhaber

Eglifilets schöne Müllerin	41.50
Kleine Eglifilets in Butter mit Kräutern gebraten. Dazu frischer Blattspinat und Salzkartoffeln.	
Kleinere Portion	33.00
Saiblingsfilet Frühlingbote	41.50
In Butter zart gebraten; auf sämigem Spargel-Ragout mit Kartoffeln und frischen Kräutern angerichtet.	
Kleinere Portion	33.00
Zanderfilets Illhäuser Art	41.50
In Butter zart gebratene Zanderfilets mit einer eleganten Krebsauce auf einem Bett von Gemüsestreifen. Dazu Salzkartoffeln.	
Kleinere Portion	33.00

*Beachten Sie bitte auch
unsere aktuellen
Tagesangebote!!
Unsere täglich
wechselndes
Tagesmenu inkl. Suppe
Fr. 29.50*



Gerichte aus der Region

Suuri Kalbslääberli 39.80

Dafür kommen viele Gäste extra zu uns. Schlachtfrische, geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten und mit einem Schuss altem hausgemachtem Rotweinessig abgelöscht. Dazu knusprigbraune Bräägledle und frischer Blattspinat.

Kleinere Portion 32.80

Kalbslääberli 39.80

Schlachtfrische Kalbslebertranchen sorgfältig in Butter gebraten. Dazu knusprigbraune Bräägledle und frischer Blattspinat.

Kleinere Portion 32.80

Chüngelitopf 41.70

In Weisswein mit Wurzelgemüse ein paar Tage eingelegt. Danach scharf angebraten und langsam weich geschmort. Mit Steinpilzen und frischem Saisongemüse garniert. Dazu hausgemachte Spätzli.

Kleinere Portion 33.50

Kalbskopf Ravigote 30.50

Eine Delikatesse, die es nicht mehr überall gibt. Mit würziger Sauce Vinaigrette und Salzkartoffeln. **Kleinere Portion 24.00**

Coq au Pinot Noir 39.50

Frische Schweizer Pouletstücke in Elsässer Pinot Noir sorgfältig mariniert und anschliessend langsam weich geschmort. Garniert mit Perlzwiebeln, Speck- und gerösteten Brotwürfeln. Dazu hausgemachte Spätzli und frisches Saisongemüse, **Kleinere Portion 31.70**

Schwabenglück 29.50

Maultaschen mit würziger Fleisch- und Gemüsefüllung auf feiner Kräuterrahmsauce mit Tomatenwürfel.

Kleinere Portion 23.50

Hauptgerichte mit Fleisch

Bebbitopf 57.00

Zarte Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet-Médailles mit Steinpilzsauce, hausgemachten Spätzli und frischem Saisongemüse.

Kleinere Portion 45.00

Kalbssteak mit Morcheln 49.00

Zart gebraten und begleitet von aromatischer Morchel Rahmsauce. Dazu frische Saisongemüse und feine Nudeln.

Kleinere Portion 38.50

Entrecôte double Baslerhof

Dafür suchen wir ein ganz besonders butterzartes, marmoriertes Stück beim unserem Metzger aus. Dazu gibt es frisches Saisongemüse, luftige Sauce Béarnaise und Kartoffelkroketten.

Ab zwei Personen, pro Person 57.00

Lammrücken 46.00

Mit einer Gartenkräuterkruste am Stück zartrosa gebraten. Dazu Thymianjus, Kartoffelgratin und frisches Saisongemüse.

Kleinere Portion 37.50

Basler Lümmelipfanne 57.00

Zartrosa gebratene Rindsfilet-Médailles mit Steinpilz-Morchelrahmsauce. Dazu Kroketten und frisches Saisongemüse.

Kleinere Portion 45.00