

## Unsere Küche im Winter

### Vorspeisen

**Badisches Schneckenpfännchen 17.80**

Ein halbes Dutzend mit unserer hausgemachten würzig-pikanten Kräuterbutter überbacken.

**Lachsteller 17.80**

Nach einem alten Rezept hausgebeizter Frischlachs. Garniert mit Apfel-Fenchelsalat.

### Suppen

**Tagessuppe 6.90**

Jeden Tag von unseren Lehrlingen frisch gekocht.

**Randencrème 9.50**

Mit einer klecks Sauerrahm

**Gelbrübencreme 9.50**

Mit Ahornsirup und Rahmhaube

**Consommé mit Speckklöschen 10.70**

Kräftige Wildkraftbrühe mit Speckklösschen

### Salate

**Blattsalate 10.00**

**Gemischter Salat 12.50**

Mit welscher, italienischer oder Kräuter-Joghurtsauce.

**Nüssli-Salat 14.80**

Mit Ei, Brotcroutons und Speckwürfeli an einer aromatischen Baumnuss-Dressing.

### Gluten und Lactosefrei (CH Produkt)

**Fiorini Ricotta-Spinat oder**

**Mit Rind-Fleisch Tomaten Füllung**

Saucen: Lactosefrei Kräuterrahm oder

Salbeibutter **31.50**

**Kleinere Portion 2550**

### Vegetarische Köstlichkeit

**Steinpilz-Girasoli 29.50**

mit viele Steinpilzstücken, Rahm und Sprinz..

**Kleinere Portion\* 23.00**

**Tagliatelle Alfredo 29.50**

Mit Gemüsestreife, Rahm und Trüffelöl

**Kleinere Portion 23.00**

### Und so geht es weiter für

### Fischliebhaber

**Eglifilets schöne Müllerin 41.70**

Kleine Eglifilets in Butter mit Kräutern gebraten. Dazu frischer Blattspinat und Salzkartoffeln.

**Kleinere Portion\* 33.20**

**Saiblingsfilet Winterwind 41.70**

In Butter zart gebraten; auf sämigem Rahmwirz mit Kartoffeln und frischen Kräutern angerichtet.

**Kleinere Portion 33.20**

**Zanderfilets Illhäuser Art 41.70**

In Butter zart gebratene Zanderfilets mit einer eleganten Kressensauce auf einem Bett von Gemüsestreifen. Dazu Salzkartoffeln.

**Kleinere Portion\* 33.20**

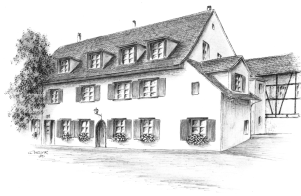
*.Beachten Sie bitte auch unsere aktuellen Tagesangebote!!*

*Unsere täglich wechselndes*

*Tagesmenu inkl. Suppe*

*Fr. 29.50*

*Kleinere Portion Fr. 22.00*



## 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 Wintergemüse garniert. Dazu hausgemachte Spätzli.

**Kleinere Portion 33.70**

### **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 Pinot-Noir sorgfältig mariniert und anschliessend langsam weich geschmort. Garniert mit Perlzwiebeln, Speck- und gerösteten Brotwürfeln. Dazu hausgemachte Spätzli und frisches Wintergemüse. **Kleinere Portion 32.50**

### **Schwabenglück 30.00**

Davon träumt man im Markgräflerland. Maultaschen mit würziger Fleisch- und Gemüsefüllung auf feiner Kräuterrahmsauce mit Tomatenwürfel.

**Kleinere Portion 23.60**

## Hauptgerichte mit Fleisch

### **Bebbitopf 57.00**

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

**Kleinere Portion 45.00**

### **Schweinsfilet „Madagaskar“ 43.70**

Im Speckmantel zart gebraten, begleitet von aromatischer Ananas-Pfeffersauce. Dazu Wintergemüsebukett und feine Nudeln.

**Kleinere Portion 34.80**

### **Entrecôte double Baslerhof**

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

**Ab zwei Personen, pro Person 57.00**

### **Lammrücken 46.50**

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

**Kleinere Portion 37.50**

### **Basler Lümmelipfanne 57.00**

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

**Kleinere Portion 45.00**