

Unsere Küche im Herbst

Vorspeisen

Ziegenlieselsalat	17.80
Frische Herbstsalate mit warmem Ziegenkäse im feuille de Brick.	
Badisches Schneckenpfännchen	17.80
Ein halbes Dutzend mit unserer hausgemachten würzig-pikanten Kräuterbutter überbacken.	
Lachsteller	17.80
Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce, Meerrettichschaum und Apfel-Fenchelsalat.	

Suppen

Tagessuppe	6.90
Jeden Tag frisch gekocht.	
Selleriecrème	8.90
Frisch gemacht und mit Rahmhaube	
Sundgauer Kürbiscrème	9.90
Mit Kürbiskernen und einer Rahmhaube.	
Klare Ochschwanzsuppe	10.70
Mit Gemüse und viel Fleisch	

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

Waldpilz-Risotto	29.50
Weisswein Risotto mit vielen frische Waldpilzstücken	
Kleinere Portion	23.50
Kürbis-Ravioli	29.50
Mit einer Sauce aus viel Rahm, Tomatenwürfel und geriebenen Sbrinz.	
Kleinere Portion*	23.50

Und so geht es weiter für Fischliebhaber

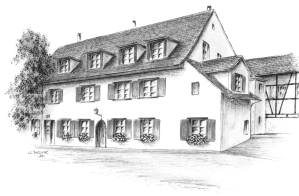
Eglifilets schöne Müllerin	41.70
Kleine Eglifilets in Butter mit Kräutern gebraten. Dazu frischer Blattspinat und Salzkartoffeln.	
Kleinere Portion*	33.20
Saiblingsfilet Herbstnebel	41.70
In Butter zart gebraten; auf sämigem Rahmwirz mit Kartoffeln und frischen Kräutern angerichtet.	
Kleinere Portion	33.20
Zanderfilets Illhäuser Art	41.70
In Butter zart gebratene Zanderfilets mit einer eleganten Krebsauce 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



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 Herbstgemüse 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 Riesling 39.50

Frische Schweizer Pouletstücke in Elsässer Riesling sorgfältig mariniert und anschliessend langsam weich geschmort. Garniert mit Perlzwiebeln, Speck- und gerösteten Brotwürfeln. Dazu Hausgemachte Spätzli und frisches Herbstgemüse, **Kleinere Portion 32.50**

Schwabenglück 30.00

Maultaschen mit würziger Fleisch- und Gemüsefüllung auf feiner Kräuter-rahmsauce mit Tomatenwürfel.

Kleinere Portion 23.60

Hauptgerichte mit Fleisch

Bebbitopf 57.00

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

Kleinere Portion 45.00

Schweinsfilet Vallée d'auge 43.70

Im Speckmantel zart gebraten auf Apfelscheiben angerichtet und begleitet von aromatischer Calvadosrahmsauce. Dazu frische Herbstgemüse und feine Nudeln.

Kleinere Portion 34.80

Entrecôte double Baslerhof

Dafür suchen wir ein ganz besonders butterzartes, marmoriertes Stück beim unserem Metzger aus. Dazu gibt es frisches Herbstgemüse, 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 Herbstgemüse.

Kleinere Portion 37.50

Basler Lümmelipfanne 57.00

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

Kleinere Portion 45.00