

Unsere Küche im Frühsommer

Vorspeisen

Melon Charentais 19.80
Mit Parmaschinken

Matjesfilet 19.80
Auf die zarten meerfrischen Matjes warten Feinschmecker schon lange. Mit Nordische Gurken-Salat und Knäckebrötchen.

Badisches Schneckenpfännchen 17.80
Ein halbes Dutzend mit unserer hausgemachten würzig-pikanten Kräuterbutter überbacken.

Lachsteller 19.80
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichschaum, Senfsauce und Meloneschnitz..

Suppen

Tagessuppe 6.90
Jeden Tag von unseren Lehrlingen frisch gekocht.

Petite Marmite 10.70
Kräftige Rindsconsommé mit Gemüse und Rindfleischwürfeln.

Andalusischer Gazpacho 10.70
Eine rassige kalte Gemüsesuppe aus Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch.

Krebsschaum 10.70
Mit ausgelösten Flusskrebsschwänzen.

Salate

Blattsalate 10.00

Gemischter Salat 12.50
Mit welscher, italienischer oder Kräuter-Joghurtsauce.

Bauernliesel Salat 26.50
Knackigfrische Sommersalate mit knusprig gebratene Pouletbruststreifen und Croutons

- Fleisch alles CH

Vegetarische Köstlichkeit

Safran-Risotto 29.50
Mit frischen Eierschwämmli.

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 Sommerbrise ** 41.70

Auf Artischocken-, Oliven, Tomatengemüse angerichtet. Dazu Kartoffeln und frische Sommerkräuter.

Kleinere Portion 33.20

Zanderfilets Illhäuser Art *** 41.70

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

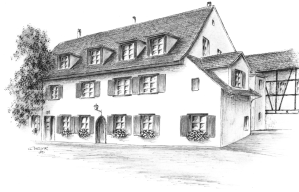
Kleinere Portion* 33.20

Beachten Sie bitte auch unsere aktuellen

**Tagesangebote und unsere täglich wechselndes Tagesmenu Fr. 29.00
kleinere Portion Fr. 22.00**

- *Estland ** Island Aquakultur
- ***Estland Binnenfischerei Stellnetz
- Lachs Schottland Aquakultur
- Forellenfilets Dänemark
- Crevetten Vietnam
- Matjes Nordsee

F



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 Bräägledede und Blattspinat.

Kleinere Portion 32.80

Kalbslääberli 39.80

Schlachtfrische Kalbslebertranchen sorgfältig in Butter gebraten. Dazu knusprigbraune Bräägledede und 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 Sommergemüse garniert. Dazu hausgemachte Spätzli.

Kleinere Portion 33.70

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 Sommergemüse. **Kleinere Portion 31.70**

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 Sommergemüse.

Kleinere Portion 45.00

Entrecôte double Baslerhof

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

Kleinere Portion 37.50

Basler Lümmelipfanne 57.00

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

Kleinere Portion 45.00

Schweinsfilet-médailles 42.50

Mit frischen Eierschwämmli. Dazu Saisongemüse und feine Nudeln.

Kleinere Portion 34.00

Kalbskopf Ravigote 30.50

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

Fleisch Herkunft CH

Unsere Fleisch Lieferant Mérat, Allschwil

Unsere Fisch Polar Fisch Reinach