HERBST KARTE

VORSPEISEN

REGIO RINDSTATAR

Eier-Mimosa, Toastbrot | 22 mit Pommes Frites* | +5

NÜSSLISALAT

Ei, Speck, Croûtons | 16

POCHIERTES FREILAND-EI 🗸 🕸

Blumenkohlcreme, Belugalinsen, Grünkohlchips | 18

HAUSGEBEIZTER LACHS 🐠

Petersiliencreme, Rotkohl-Pickels, Frisée | 19

MOULES MARINIÈRES 3 6 | 19

mit Pommes Frites* | +5

GEBACKENE BIRNE

Blauschimmelkäse, Walnüsse, Wildschweinschinken | 18

SAISONSALAT V 3 4

Kürbisspäne, Trauben, Kürbiskerne | 15

MISOSUPPE (P) (B) (B)

mit Basler Bio-Tofu, Shitake-Pilzen, Koriander | 16





(f) Laktosefrei



Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Ihre Allergien.

Label "Fait Maison"

Ernährungswünsche

Die Speisen in dieser Menukarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels "Fait Maison" zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). Flammkuchen: * betrifft nur den Teig.

Regionale Produkte

Wir legen grossen Wert darauf, dass unser Gemüse wenn immer möglich von unseren regionalen Bauern oder Lieferanten aus der Schweiz kommt.

Rind – CH | Kalb – CH | Schwein – CH | Lachs – SCO Reh, Wildschein – AUT | Muscheln – NL | Zander – EST Krevetten – VIET | Käse gereift – Bouton d'Or Eis – Allschwil Dream of Ice | Brot – Bäckerei Jetzer, Basel

Preise in CHF inkl. MwSt



HAUPTGÄNGE

KÜRBIS-RISOTTO 🔍 🕸

karamelisierte Marroni, Mascarpone, Haselnüsse | 28

TOPINAMBUR VARIATION BY RONI 🕜 🕸 🚳

Topinambur-Chips, -Wedges, -Mousseline und mariniert - mit Sumak | 29

JENZER RIESENBRATWURST ③

Zwiebeljus, Arisdorfer Kartoffelrösti, Herbstgemüse | 30

WIENER KALBSSCHNITZEL

mit Pommes Frites*, Kürbisgratin | 45

LÄBERLI VOM BASELBIETER VOLLMILCHKALB 🕸

Butter oder Madeira, Arisdorfer Kartoffelrösti, Herbstgemüse | 43

OSSOBUCCO VOM KALB

Gremolata, Mascarpone-Bramata, Mandel-Brokkoli | 46

REHSCHNITZEL

Cognac-Rahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Feigen | 42

WILDSCHWEINSCHULTER

24 h geschmort, Cranberrie-Jus, Spätzli, Rosenkohl, Feigen | 38

REGIO RINDSTATAR

Eier-Mimosa, Toastbrot | 36 mit Pommes Frites* | +5

ZANDERFILET 🅸

Beurre Blanc, Salzkartoffeln, Sauerkraut | 38

MOULES MARINIÈRES 3 1 | 32

mit Pommes Frites*

LACHS-SALTIMBOCCA 3

Randenrisotto, Federkohl, Kapernbutter | 39

DESSERTS

ZWETSCHGEN FRANGIPANE

mit Matcha-Sorbet | 15

VERMICELLES 3

Meringue, Tonkaglace | 16

WEISSES SCHOKOLADEN-MOUSSE

pochierte Quitten, Glühweingel, Caotinacrunch | 16

KÄSEAUSWAHL

Käse gereift von Bouton d'Or ,Feigensenf, Walnüsse | 15

MANDERINENSORBET & 3 (2)

Eis aus Allschwil Dream of Ice, Arrosé | 15

NACHHALTIGKEIT

Wir sind uns unserer Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und der Umwelt bewusst. Wir bemühen uns stets, ökonomisch, ökologisch und sozial verantwortlich zu handeln. Die Einkaufspolitik unseres Unternehmens spiegelt diese Haltung wider.



Restaurant Brauerei | Safran-Zunft | Le Rhin Bleu | Zur Mägd Bistro Kunstmuseum | Landgasthof Riehen | Oniro Catering



Mit unserem Newsletter informieren wir Sie gerne über das Angebot der ganzen Groupe-Oniro.