HERBST
KARTE

VORSPEISEN

SAISONSALAT
Rotkohl-Pickels, Kürbisspäne, Kürbiskerne | 15

NÜSSLISALAT
Ei, Speck, Croûtons | 17

POCHIERTES EI
Blumenkohl-Mousseline, Grünkohlchips | 19

KÜRBISSUPPE
Marroni, Orangenschaum | 15

TATAR VOM BASELBIETER RIND
Eier-Mimosa, Toastbrot | 24
mit Pommes Frites* | +5

HIRSCH-CARPACCIO
Birnen, Endivien, Sbrinz-Späne, Haselnüsse | 24

HAUSGEBEIZTER CRANBERRY-LACHS
Wasabi-Mayonnaise, Kräutersalat | 23

Vegan
Vegetarisch
Laktosefrei
Glutenfrei

Ernährungswünsche
Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Ihre Allergien.

Label „Fait Maison"
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 (*).

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
Moules - NL | Lachs - SC
Hirsch, Reh, Wildschwein - AUT
Zander - EE | Kabeljau - IS

Käse gereift - Bouton d'Or, Mulhouse
Eis - Dream of Ice, Allschwil
Brot- Bäckerei Jetzer, Ba

HAUPTGÄNGE

HIRSCH-ENTRECÔTE
Pfeffersauce, Kartoffelmousseline, Rosenkohl, Marroni, Apfel | 42

REHSCHNITZEL
Cognac-Rahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel | 42

WILDSCHWEINSCHULTER
24 h geschmort, Preiselbeer-Jus, Spätzli, Rotkraut, Apfel | 38

RISOTTO
Steinpilz, Burrata | 31

GESCHMORTER SELLERIE
Basmati, Pak Choi, Teriyakisauce | 28

MOULES MARINIÈRES
Mit Pommes Frites* | 33

ZANDERFILET
Beurre Blanc, Sauerkraut, Salzkartoffeln | 36

KABELJAU
Kürbisrisotto, Salbeibutter, Feigen | 38

TATAR VOM BASELBIETER RIND
Eier-Mimosa, Toastbrot | 36
mit Pommes Frites* | +5

CORDON BLEU
vom Freilandschwein, Pommes Frites*, Saisongemüse | 42

KALBSLÄBERLI
Butter oder Madeira, Arisdorfer Kartoffelrösti, Gemüse | 43

JENZER RIESENBRATWURST
Zwiebelsauce, Arisdorfer Kartoffelrösti, Gemüse | 32

DESSERTS

VERMICELLES
Meringue, Vanilleglace | 15

STRUDEL
Apfel, Quitten, Zimtsauce | 16

SCHOKOLADENCREME
Mandelkrokant, Rotweinzwetschgen | 16

SORBET ARROSÉ
Birnensorbet mit Likör oder Schaumwein übergossen | 15

KÄSEAUSWAHL
Käse gereift von Bouton d'Or, Feigensenf, Walnüsse | 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.

Groupe-oniro
gastronomie inspirée

Safran-Zunft | Le Rhin Bleu | zur Mägd
Bistro Kunstmuseum | Restaurant Brauerei
Landgasthof Riehen | GO Catering

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