

S O M M E R K A R T E

VORSPEISEN

SAISONSAT

Eingelegte Karotten, Melone, Kürbiskerne | 15

MELONEN - TOMATEN - SALAT

Burrata, Parmaschinken | 20

RINDS - CARPACCIO

Rucola, Zedernkernen, Zitronen-Vinaigrette | 23

TATAR VON DER BASELBIETER KUH

Eier-Mimosa, Toastbrot | 22

mit Pommes Frites* | +5

PULPO CARPACCIO *

Nektarinen-Rucolasalat, Yuzu-Mayo | 21

HAUSGEBEIZTER LACHS

Sommersalat, Radiesli, Dill-Honig-Dressing | 19

-  Vegan
-  Vegetarisch
-  Laktosefrei
-  Glutenfrei



Ernährungswünsche

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Ihre Allergien.

Label „Fait Maison“

Die Speisen in dieser Menükarte 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, i
Pulpo - NL | Lachs - SC
Zander - NL | Egli - DE | Dorade - GR

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

HAUPTGÄNGE

FALAFEL LANDGASTHOF

Randenhummus, Curry-Tahini-Dip | 29

AUBERGINE ALLA MILANESE

Miso-Ricotta, Tomatensalsa | 31

FISH & CHIPS

Egfilets, Erbsenstampf, Tartaresauce | 30

ZANDERFILET

Beurre Blanc, Sellerie-Mousseline, Fregola Sarda | 40

DORADENFILET

Sauce Vierge, Sardische Kartoffeln, Zucchini-perlen | 39

TATAR VON DER BASELBIETER KUH

Eier-Mimosa, Toastbrot | 36

mit Pommes Frites* | +5

CORDON BLEU

vom Freilandschwein, Pommes Frites*, Saisongemüse | 42

ROASTBEEF-TELLER

Rosmarinkartoffeln, Tartarsauce | 42

RINDSFILET-STREIFEN STROGANOFF

Peperonata, Sauerrahm, Basmatireis | 47

KALBSLÄBERLI

Butter oder Madeira, Arisdorfer Kartoffelrösti, Gemüse | 43

JENZER RIESENBRATWURST

Zwiebelsauce, Arisdorfer Kartoffelrösti, Gemüse | 32

WURST-KÄSE-SALAT

Eier, Gruyère, Pickels | 22

mit Pommes Frites* | +5

DESSERTS

PROFITEROLES

Schokoladensauce, Vanilleglace* | 16

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

Rosmarin-Aprikose, Mandelkrokant | 16

GEGRILLTE ANANAS

Mango-Passionsfruchtsorbet, Pistazien-Cracker | 15

SORBET ARROSÉE

Kirschensorbet 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.