CARTE

D'AUTOMNE

ENTRÉES

SALADE DE SAISON
Pickles de chou rouge, copeaux de courge, graines de courge | 15

SALADE DE MÂCHE
Œuf, lard, croûtons | 17

ŒUF POCHÉ
Mousseline de chou-fleur, chips de chou kale | 19

SOUPE DE POTIRON
Marrons, mousse à l'orange | 15

TATARE DE BOEUF DE LA CAMPAGNE DE BÂLE
Œuf Mimosa, toast | 24
Frites* | +5

CARPACCIO DE CERF
Poires, endives, copeaux de Sbrinz, noisettes | 24

SAUMON MARINÉ MAISON AUX CRANBERRIES
Mayonnaise au wasabi, salade d'erbes | 23

vegan
végétarien
sans lactose
sans gluten

Intolérances et allergies
Nous tenons volontiers compte de vous souhaits alimentaires individuels et respectons vos allergies.

Label „Fait Maison"
Les plats de cette carte sont entièrement préparés sur place avec des produits bruts et des ingrédients traditionnels selon les critères du label „Fait Maison", à l'exception des plats signalés d'un astérisque (*). Tarte flambée: concerne uniquement la pâte.

Produits régionaux
Nous attachons une grande importance à ce que nos légumes proviennent, dans la mesure du possible, de nos agriculteurs régionaux ou de nous fournisseurs en Suisse.

Bœuf - CH | Veau - CH | Porc - CH
Moules - NL | Saumon - SC
Cerf, Chevreuil, Sanglier - AUT
Sandre - EE | Cabillaud - IS

Fromage affiné - Bouton d'Or, Mulhouse
Glace - Dream of Ice, Allschwil
Pain- Bäckerei Jetzer, Basel

PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE DE CERF

Sauce au poivre, mousseline de pommes de terre, choux de Bruxelles, marrons, pomme | 42

ESCALOPE DE CHEVREUIL

Sauce crème au Cognac, spätzli, chou rouge, marrons, pomme | 42

ÉPAULE DE SANGLIER

Braisée 24 h, jus aux airelles, spätzli, chou rouge, pomme | 38

RISOTTO

Cèpes, burrata | 31

CÉLERI BRAISÉ

Riz basmati, pak-choi, sauce teriyaki | 28

MOULES MARINIÈRES

avec Pommes Frites* | 33

FILET DE SANDRE

Beurre blanc, choucroute, pommes de terre vapeur | 36

CABILLAUD

Risotto à la courge, beurre de sauge, figues | 38

TATARE DE BOEUF CAMPAGNE DE BÂLE

Œuf Mimosa, toast | 36
Frites* | +5

CORDON BLEU

Porc en pleine air, frites*, légumes | 42

FOIE DE VEAU ÉMINCÉ

Beurre ou sauce Madère, Arisdorf rösti, légumes | 43

SAUCISSE GÉANTE DE CHEZ JENZER

Sauce aux oignons, Arisdorf rösti, légumes | 32

DESSERTS

VERMICELLES
Meringue, glace vanille | 15

STRUDEL
Pomme, coing, suace à la cannelle | 16

CRÈME AU CHOCOLAT
Croquant aux amandes, prunes au vin rouge | 16

SORBET ARROSÉ
Sorbet à la poire arrosé de liqueur ou de vin mousseux | 15

ASSORTIMENT DE FROMAGES
Fromages affinées de Bouton d'Or, moutarde aux figues, noix | 15

DURABILITÉ

Nous sommes conscients de notre responsabilité envers la société et l'environnement. Nous nous efforçons en permanence d'agir de manière économiquement, écologiquement et socialement responsable. La politique d'achats de notre entreprise reflète cette attitude.

Groupe-oniro
gastronomie inspirée

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

Avec notre newsletter, restez informé de tout nos offres au sein du Groupe-Oniro.