

CARTE
DE PRINTEMPS

ENTRÉES

VELOUTÉ D'ASPERGES

Croûtons de Pumpernickel, huile de cerfeuil | 16

SALADE DE SAISON

Rhubarbe marinée, asperges, grains de tournesol | 15

OEUF PANÉ AU PANKO

Pissenlit, vinaigrette à l'ail des ours, chips de lard | 19

ASPERGES BLANCHES

Sauce Hollandaise ou vinaigrette, pommes de terre nouvelles | 24
Assiette de jambon cru et cuit | 14

TARTARE DE BOEUF CAMPAGNE DE BÂLE

Œuf Mimosa, toast | 22
Frites* | +5

SALADE DE CERVELAT ET FROMAGE

Œufs, Gruyère, pickles | 22
Frites* | +5

CARPACCIO DE POULPE

Salade fenouil-pamplemousse, mayonnaise au yuzu | 21

SAUMON MARINÉ MAISON

Quinoa, crème de raifort, pomme Granny Smith | 23

-  vegan
-  végétarien
-  sans lactose
-  sans gluten

Intolérances et allergies

Nous tenons volontiers compte de vos 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 nos fournisseurs en Suisse.

Bœuf - CH | Veau - CH | Porc - CH
Poulpe - NL | Saumon - SC
Sandre - NL | Filets de perche - DE | Dorade - GR

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

PLATS PRINCIPAUX

TOFU BIO FUMÉ DE BÂLE

Mousseline de patate douce, pak choi | 31

RISOTTO AUX ASPERGES

Mascarpone, noisettes, salade d'herbes | 29

ASPERGES BLANCHES

Sauce Hollandaise ou vinaigrette, pommes de terre nouvelles | 36
Assiette de jambon cru et cuit | 14

FISH & CHIPS

Filets de perche, purée de petits pois, sauce tartare | 30

FILET DE SANDRE

Beurre Blanc, mousseline de céleri, fregola sarda | 40

FILET DE DORADE

Sauce Vierge, risotto au yuzu, radis | 39

TARTARE DE BOEUF CAMPAGNE DE BÂLE

Œuf Mimosa, toast | 36

Frites* | +5

CORDON BLEU

Porc en pleine air, frites*, légumes | 42

FOIE DE VEAU

Beurre ou sauce Madère, Arisdorf rösti, légumes | 43

SAUCISSE GRILLÉE DE CHEZ JENZER

Sauce aux oignons, Arisdorf rösti, légumes | 32

STEAK DE VEAU

Sauce aux morilles, asperges grillées, pommes de terre nouvelles | 52

BEEF RIBS

Côtes de bœuf, sauce Barbecue, pommes de terre en papillote, crème acidulée, Chimichurri | 33

DESSERTS

PROFITEROLES

Sauce chocolat, glace vanille * | 16

MOUSSE DE FRAISES

Rhubarbe, basilic, meringue | 15

CRÈME AU CHOCOLAT

Fruits rouges frais, pistache | 16

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Fromage affinée de Bouton d'Or, moutarde de figues, noix | 15

SORBET FRAISE ARROSÉ

Glace de Dream of Ice, Allschwil, arrosé de vin mousseux | 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.*