

MENU DE PRINTEMPS

COCKTAILS

PROSECCO

Solgo Extra Dry, Veneto | 8.50

FLÛTE DE CHAMPAGNE

Cuvée des Jean | 15

SANTO STEFANO

Salinè/Salty Pampelmousse | 13

LANDGASTHOF NEGRONI | 15

BE

Vermouth Blanc Bodega Alvear, Sauge, Tonique | 13

NOMAD MILK PUNCH

Volta Gin, Amaro Montenegro, Chambord, Ardberg, Citron | 16

GIN & TONIC

Gentleman's Gin de Bâle | 18

ALPINE BITTER

de Swiss Mountain Tonic (sans alcool) | 5.50

ENTRÉES disponible de 11.30 à 14.00 | 17.30 à 22.00

VELOUTÉ D'ASPERGES (V)

Huile de cerfeuil et éclats d'amandes | 14

ŒUF POCHÉ (V) (G)

Lentilles Beluga, crème Savarin, chips d'ail des ours | 16

ASPERGES DE PRINTEMPS (RÉGIONALES) (V) (G)

Pommes de terre rôties, sauce hollandaise, vinaigrette | 24

Assiette de jambon cru et jambon cuit | +12

FROMAGE DE CHÈVRE GRATINÉ AVEC THYM ET MIEL (V)

Salade de printemps | 16

SAUMON MARINÉ MAISON (G)

Crème au raifort, copeaux de radis et d'asperges | 18

SALADE DE PRINTEMPS (V)

Asperges vertes, vinaigrette miso, chapelure de Panko | 14

TARTARE DE BŒUF RÉGIONAL

Œuf mimosa, pain toasté | 22

Intolérances et allergies

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

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.

Les produits à base de viande et de pain proviennent de Suisse

Saumon – SCO

Filet de bar – GR

Filets de perche – CH

Magret de canard – FR

(V) Vegan

(V) Végétarien

(A) Sans lactose

(G) Sans gluten

Prices in CHF incl. vat

PLAT PRINCIPAL

POÊLÉE DE GNOCCHIS (V)

Burrata, épinards, tomates cerises, olives, pignons de pin | 39

ENTRECÔTE DE BŒUF SUISSE (🌿)

Sauce aux morilles, asperges grillées, pommes de terre au romarin | 49

FOIE DE VEAU DE LA RÉGION DE BÂLE (🌿)

Beurre ou sauce Madère, rösti, légumes de printemps | 38

FILET DE SAUMON (🌿)

Beurre blanc, asperges, pommes château | 38

ASPERGES DE PRINTEMPS (RÉGIONALES) (V) (🌿)

Pommes de terre rôties, sauce hollandaise, vinaigrette | 36

Assiette de jambon cru et jambon cuit | +12

BRATWURST DE NOTRE BOUCHERIE JENZER

Jus d'oignons, rösti, légumes de printemps | 32

FISH & CHIPS DE FILET DE PERCHE

Purée de petits pois, sauce tartare | 31

TOFU BIO DE BÂLE (V) (🌿)

Mousseline carotte-vanille, Pak Choi et jus Miso | 29

FILET DE BAR (🌿)

Risotto au vin blanc, salade fenouil-orange | 38

CORDON BLEU DE PORC FERMIER

Appenzeller, frites, légumes de printemps | 40

MAGRET DE CANARD (🌿)

Jus à l'orange, mousseline de patate douce, brocoli au sésame | 38

TARTARE DE BŒUF RÉGIONAL

Œuf mimosa, pain toasté | 34

DESSERT

TARTELETTE AU CITRON (V)

Meringue, sorbet citron vert | 13

CHEESECAKE (V)

Rhubarbe, crumble de pistaches | 14

SORBET ORANGE-PROSECCO (V) (A) (P)

Campari | 15

COUPE ROMANOFF (V) (A) | 14

SÉLECTION DE FROMAGES (V)

Chutney de rhubarbe, pain de Bâle | 15

GLACES ET SORBETS (V)

De Dream of Ice d'Allschwil
Par boule | 4.50

APRÈS-MANGER

ESPRESSO MARTINI

de Schneider & The Seventh Sense | 16

DURABILITÉ

Nous sommes conscients de notre responsabilité envers la société et l'environnement. Nous nous efforçons toujours d'agir de manière responsable d'un point de vue économique, écologique et social. La politique d'achat de notre entreprise reflète cette attitude.

Groupe-oniro

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



Avec notre newsletter, nous vous informons
volontiers sur l'offre de l'ensemble du
Groupe-Oniro.