

M E N U
D ' É T É

COCKTAILS

PROSECCO

Soligo Extra Dry D.O.C.G, Veneto | 8.50

FLûTE DE CHAMPAGNE

Cuvée des Jean | 15

LANDGASTHOF SPRITZ

RinQuinQuin Pêche, Romarin, Prosecco, Soda | 14

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda | 12.50

NEGRONI SBAGLIATO

Vermouth, Campari, Prosecco | 14

LIMONCELLO SPRTIZ

Limoncello, Prosecco, Soda | 12.50

GRAPEFRUIT SPRITZ – sans alcool

Giselle Royale 0%, Pamplemousse salé | 12

ENTRÉES

SALADE D'ÉTÉ

Pêche, melon, graines de tournesol, vinaigrette | 15

VITELLO TONNATO

Câpres frits, légumes marinés | 23

BURRATA

Tomates confites, basilic frais, pain croustillant bâlois | 17

TARTARE DE BŒUF RÉGIONAL

Oeuf mimosa, pain toasté | 22

COCKTAIL DE GREVETTES

Mini laitue romaine | 19

GASPACHO ANDALOU

Fromage blanc, basilic frais | 14

MELON DE CAVAILLON

Jambon cru San Daniele | 18

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

Crevette — DN

Perche / Dorade — GR

Saumon — SCO

 Vegan

 Végétarien

 Sans lactose

 Sans gluten

Nos prix sont en CHF incl. VAT

PLATS PRINCIPAL

FILET DE SAUMON

Sauce grenobloise, salade de pommes de terre et fenouil, salade d'herbes fraîches | 34

CORDON BLEU DE PORC FERMIER

Fromage valaisan, frites, légumes de saison | 40

VITELLO TONNATO

Câpres frits, légumes marinés, pommes de terre sautées | 38

FILET DE DORADE GRILLÉ

Sauce vierge, polenta aux olives, laitue | 36

SALADE DE SAUCISSE ET FROMAGE « LANDGASTHOF » | 22

Portion de frites | +5

FOIE DE VEAU DE LA RÉGION DE BÂLE

Beurre ou Madère, rösti aux pommes de terre d'Arisdorf, tomate aux herbes | 38

TAGLIATA DE BŒUF SUISSE

Jus balsamique, roquette et tomates cerises, copeaux de parmesan, pommes de terre au romarin | 45

FILET DE PERCHE FAÇON FISH & CHIPS

Purée de petit pois, sauce tartare | 31

SALADE DU LANDGASTHOF

Halloumi, pêche, salade verte, boulettes de riz | 27

Brochette de poulet | +10

TARTARE DE BŒUF RÉGIONAL

Oeuf mimosa, pain toasté | 36

Portion de frites | +5

LENTILLES DAL

Tofu, épinards frais, lait de coco | 28

SAUCISSE GÉANTE DE CHEZ JENZER

Jus aux oignons, rösti d'Arisdorf, légumes d'été | 32

DESSERT

PAVLOVA 🌿

Fruits rouges frais, glace vanille, chantilly | 15

FONDANT AU CHOCOLAT

Sorbet cassis | 14

CARPACCIO D'ANANAS 🍌

Sorbet noix de coco, pistaches | 14

SORBET ABRICOT ARROSÉ

Au RinQuinQuin | 15

ASSIETTE DE FROMAGES

Moutarde aux figues, pain de Bâle | 15

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Dream of Ice – Allschwil

Par boule | 4.50

AFTER DINNER

ESPRESSO MARTINI

Par 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 | Zur Mägd
Bistro Kunstmuseum | Landgasthof Riehen | Oniro Catering



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