



---

## Vorspeise

---

Grüner Blattsalat mit gemischten gerösteten Kernen \*  
9.00

Kleiner gemischter Salat  
12.00

Wynauer Brunnenkresse-Suppe mit Croutons  
10.00

Quennelles vom Swiss-Lachs auf Dillsauce  
16.00

Tagessuppe  
9.00

\*hausgemachtes Salatdressing französisch oder italienisch nach Wahl

---

## Vegetarische Gerichte

---

Hausgemachte Rösti mit zwei Spiegeleier  
18.00

Couscous-Salat mit Minze und Granatapfelkernen  
18.00

Ratatouille mit Ziegenkäse-Brûlée und Bratkartoffeln  
25.00

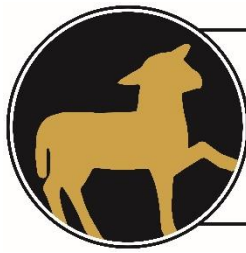
---

## Fleischgerichte

---

Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüsebouquet  
(vom Freilandschwein/Jenzer-Natura-Qualität)  
32.00

Schweinssteak an Champignonsrahmsauce und Nudeln  
(vom Freilandschwein/Jenzer-Natura-Qualität)  
26.00



Restaurant  
**Lamm**  
Laufen

Gebratenes Lammhüftli mit einer Bärlauch-Sauce  
dazu Beilage nach Wahl (Pommes frites, Nudeln oder Rösti)  
und Gemüsebouquet

(vom Lamm aus irländischer Freilandhaltung/Jenzer-Natura-Qualität)

36.00

Rindsentrecôte (ca. 180 gr) Café de Paris-Sauce und Pommes frites

(vom Schweizer Freilandrind/Jenzer-Natura-Qualität)

44.00

Kalbsleberli mit hausgemachter Rösti

(Baselbieter Vollmilchkalb/Jenzer-Natura-Qualität)

34.00

Kalbssteak an Morchelsauce mit Kefen und Butternudeln

(Baselbieter Vollmilchkalb/Jenzer-Natura-Qualität)

49.00

Bison-Burger (160 gr) mit hausgemachter Sauce, Zwiebelringe, Essiggurke,  
Salatblatt, Käse und Speck, serviert mit Pommes frites

(Schweizer Freiland-Bison aus Avanches VD)

28.00

---

## Fischgerichte

---

Gebratenes Swiss-Lachssteak an Kaffir-Zitronensauce  
serviert mit Kefen und Nudeln

(Lostallo Graubünden/Schweiz)

36.00

Quennelles vom Swiss-Lachs auf Dillsauce

dazu Basmati-Reis

28.00

Couscous-Salat mit Minze und Granatapfelkernen  
dazu Black-Tiger-Crevetten an Knoblauchsauce

(Bio-Zucht Vietnam)

33.00