

---

## Vorspeise

---

Grüner Blattsalat mit gemischten gerösteten Kernen \*  
9.00

Kleiner gemischter Salat  
12.00

Nüsslisalat mit Croûtons \*  
11.00

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons \*  
13.00

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons \*  
16.00

Quennelles vom Swiss-Lachs auf Dillsauce  
16.00

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
(mit Potimarron-Kürbisse vom Gehrenhof Brislach)  
10.00

Vegane Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch und Ingwer  
10.00

\*hausgemachtes Salatdressing französisch oder italienisch nach Wahl

---

## Vegetarische Gerichte

---

Hausgemachte Rösti mit zwei Spiegeleier  
18.00

Kichererbsenfladen mit Birnen, Baumnusskernen und warmen Ziegenkäse  
25.00

Bunter Herbstteller mit hausgemachten Spätzli,  
Rotkraut, Rosenkohl, Eierschwämmli, Früchte und karamellisierten Marroni  
29.00

## Fleischgerichte

---

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

Gebratenes Lammhüftli mit einer Minzen-Sauce  
dazu Beilage nach Wahl (Pommes frites, Nudeln oder Röstli)  
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 Röstli  
(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

Wildsaubratwurst an Zwiebelsauce mit hausgemachter Röstli  
(aus regionaler Jagd vom Stachel Blauen)  
25.00

Wildsauhaxe an einer Schwarzbiersauce mit Spätzli,, Rotkraut und Marroni  
(aus regionaler Jagd vom Stachel Blauen)  
32.00

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli und köstlicher Herbstgarnitur  
(aus regionaler Jagd vom Stachel Blauen)  
37.50

## 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

## Für unsere Kleinen

---

Kinderteller vegetarisch \* 10.00

Kinderteller mit Fleisch oder Fisch \* 13.00

\*Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Angebot