



---

## Vorspeisen

---

Bunter Blattsalat mit gemischten, gerösteten Kernen  
9.00

Bärlauch-Crèmesuppe  
11.00

Nüsslisalat mit Croutons  
12.00

Nüsslisalat mit Croutons, Ei und Speck  
17.50  
22.00 als Hauptgang

Rindsfilet-Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen  
und Späne vom Tête-dure (Hartkäse aus den Freibergen)  
Schweizer Freilandrind / Jenzer-Natura-Qualität  
20.00

Ravioli mit Bärlauch-Geissricotta-Füllung  
an sämiger Zitronenbittersauce  
13.00

Salatdressing (französisch oder italienisch) nach Wahl



Der Stern (\*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des «Fait maison» nicht erfüllt

---

## Fleischgerichte

---

Lammhüftli an Kräuterjus mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet  
aus irischer Freilandhaltung / Jenzer-Natura-Qualität  
37.00

Kalbsleberli im Aemmitaler Anke gebraten  
dazu hausgemachte knusprige Röstli  
Baselbieter Vollmilchkalb / Jenzer-Natura-Qualität  
37.00

Cordon bleu vom Witzwiler Freilandsäuli  
mit Napfschinken und Gruyère vom Berner Jura, dazu Pommes frites\*  
sowie Gemüsebouquet  
Witzwiler Freilandsäuli / Jenzer-Natura-Qualität  
35.00

Original Twanner Treberwurst mit Kartoffelgratin  
und cremigem Lauchgemüse  
Metzgerei Fuhrer Ueli, Twann  
28.00

Rumpsteak ca. 200 gr mit Kräuterbutter oder Paprika-Chilibutter,  
Gemüsebouquet und Pommes frites\*  
Baselbieter Weiderind / Jenzer-Natura-Qualität  
38.00

Schweinssteak vom Hals ca. 200 gr mit Kräuterbutter oder Paprika-Chilibutter,  
Gemüsebouquet und Pommes frites\*  
Witzwiler Freilandsäuli / Jenzer-Natura-Qualität  
33.00



«Der Stern (\*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des «Fait maison» nicht erfüllt»



---

## Vegetarische Gerichte

---

Bunter Frühlingsteller mit Spätzli und Gemüse  
30.00

Frühlingszwiebel-Risotto  
29.00

Ravioli mit Bärlauch-Geissricotta-Füllung  
an sämiger Zitronenbuttersauce  
29.00

---

## Fisch

---

Fragen Sie das Servicepersonal



«Der Stern (\*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des «Fait maison» nicht erfüllt»