

Samstag , 18. Januar 2020

Menu

Amüseli

*

**Winter-Weisses-Randen-Spielchen mit
Rauch-Egli-Filet, Kräuter-Kapern
und cremigem Meerrettich**

*

**Samt-Süppchen von Blumenkohl
und wilder Echalotte**

*

**Gewagte Fantasie von gebratener Gänseleber
mit Früchte-Mostarda und kleinem
Kürbis-Buchweizen-Blini**

*

**Salm's Auftritt mit Johannis-Nuss,
Rapunzel-Grün und duftender Bergamotte**

*

**Wählen Sie bitte zwischen Filet vom :
Lamm , Kalb , Rind oder Fisch
vereint mit luftigem Wölkchen von Spinat
Röst-Zichorien-Perlenwurzeln und Kartoffel-Otto**

*

Hart-und Weich-Käse

*

Glüschterli

*

Süsser Schluss

*

Kalb: 105.-

Rind: 115.-

Lamm: 98.-

Fisch : 115.-

Alle Preise in Schweizer-Franken Inkl. 7,7 % MwSt.)

*Wir beziehen unser Gemüse vorwiegend von Regionalen Bauern
und werden von lieben Nachbarn und Hobby-Gärtnerinnen
mit frischesten Bio- Köstlichkeiten aus ihren
Gärten beliefert und verwöhnt.*

Brot	Café Piu Muttenz
Kalb	Schweiz Mathis Röschenz
Rind	USA, Freiland kann mit hormonellen und nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein
Lamm	Australien/ Neuseeland

*Unser Service informiert Sie gerne über die Fisch-und Geflügel-Herkunft
Ueber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.*

