

Donnerstag , 01. Oktober 2020

Menu

*Das Debüt*

\*

*Jakobsnüsschen's gewagter Carpaccio-Auftritt  
mit Feige, blauem Sauerkraut-Salätchen  
und kleinem Kartoffel-Düftchen*

\*

*Wurzel-Petersilien-Samt-Süppchen  
mit seinem Grün und Schwarzbrot-Brösmeli*

\*

*Herbst-Episode von der Viola-Aubergine mit  
Maggia-Pfeffer-Thunfisch und einem Hauch  
von gelber und roter Tomate*

\*

*Wählen Sie bitte zwischen Filet von:  
Lamm, Kalb, Rind oder Fisch  
in gutem Einvernehmen mit Allerlei-buntem-Gemüse  
und begleitet von Rosmarin-Polenta*

\*

*Amüseli*

\*

*Süsser-Schluss-Punkt*

\*

*Kalb: 95.-*

*Rind: 105.-*

*Lamm 89.-*

*Fisch : 95.-*

*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.*

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

*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.*

