

Vorspeisen / Starters

	Vorspeise Starter	Hauptgang Main dish
Gemischter Blattsalat mit Röstzwiebeln und gerösteten Kernen Mixed green salad with roasted onions and roasted kernels	11.50	
Rindscarpaccio vom Schweizer Weiderind mit Zitronenöl und gehobelten Grana Padano Beef carpaccio from the Swiss willow beef served with lemon oil and sliced Grana Padano	19.00	
Antipasti mit Parmaschinken, Rucola und Grissini Antipasti with Parma ham, rocket salad and Grissini	18.00	29.00
ohne Parmaschinken / without parma ham	12.00	23.00
Suppe des Tages Soup of the day	11.00	
Pommes frites French fries	6.00	

Hauptgerichte / Main dishes

Vegi

Gebratene Gnocchi mit Peperoni, Zucchetti, Cherry Tomaten, Burratina und Rucola Fried Gnocchi with peperoni, zucchetti, cherry tomatoes, Burratina and rocket salad		28.00
Riesencrevetten mit Blattsalat an Passionsfrucht Dressing King prawns with salad served with passion fruit dressing	19.00	34.00
Rindstartar mit Toast und Butter Beef tartar with toast and butter	19.50	34.50
Saltimbocca vom Baselbieter Milchkalb an Kalbsjus Limonen Risotto und Zucchetti Saltimbocca from the local dairy veal served with veal jus Lime risotto and courgettes		42.00
Rinds Entrecôte vom irischen Freilandrind mit Pfeffer gewürzt serviert mit Barbecue Sauce, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse Beef Entrecôte from Irish countryside beef seasoning with pepper, served with Barbecue sauce, fried rosemary potatoes and seasonal vegetables		46.00