

Vorspeisen / starters

	Vorspeise starter	Hauptgang main course
Gemischter Blattsalat mit Röstzwiebeln und gerösteten Kernen Mixed green salad with roasted onions and roasted kernels	11.50	
Herbstliches Salatbouquet mit Honig-Senf Dressing und Ziegenkäse Crostini Autumnal salad bouquet with honey mustard dressing and goat cheese crostini	15.00	
Rindscarpaccio vom Schweizer Weiderind mit Walnussöl, Nüsslisalat und gehobelten Parmesan Beef carpaccio from the Swiss willow beef served with walnut oil, corn salad and parmesan	19.00	
Rindstartar mit Toast und Butter Beef tartar with toast and butter	19.50	34.50
Kürbissuppe mit Ingwer Pumpkin soup with Ginger	12.00	

Hauptgerichte/ Main dishes

Vegi

Risotto mit Waldpilzen und gehobelten Parmesanspänen Risotto with wild mushrooms and sliced parmesan		27.00
Gebratenes Zanderfilet auf Elsässischem Sauerkraut, Weissweinsrahmsauce und Bratkartoffeln Fried pike perch fillet with pickled cabbage Alsace style, served with white wine cream sauce and fried potatoes		39.00
Kalbs-Schnitzel vom Baselbieter Milchkalb mit Waldpilzrahmsauce, Tagliolini und Saisongemüse Veal escalope from the local dairy veal with wild mushroom cream sauce, Tagliolini and seasonal vegetables		42.00
Hirschgulasch mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeeren Deer goulash with spaetzle, red cabbage and cowberry		39.00
Rind Entrecôte mit Pfeffer gewürzt vom irischen Freilandrind, serviert mit Kalbsjus, Pommes frites und Saisongemüse Beef Entrecôte from the Irish countryside beef, served with veal jus, French fries and seasonal vegetables		46.00