



MUTTERTAGS-MENÜ

Amuse bouche

ein Gruss aus der Küche

Kalbstatar mit knuspriger Focaccia auf Thunfischcrème

mit Waldwiesen-Kräutern, Wassermelone, Rettich,
Zitronenmelisse

oder

Bowl mit knackigem Frühlingssalat

mit Löwenzahn, Castelfranco, Taboulé, gezupfter Burratina, Minze,
Heidelbeeren, Bärlauch an Himbeer-Honig-Dressing

Kokosnuss-Tomaten-Suppe

verfeinert mit Curry, Zitronengras und Ingwer

Hausgemachte Agnolotti dal plin

gefüllt mit Ricotta und Spinat

serviert mit einer Salbei-Sugo und einem Hauch von Parmesan

Im Ofen niedergegarter Baselbieter Kalbsrücken

mit sautierten Morcheln, Badischem Spargel
und Carnaroli-Risotto mit Dörrotomaten und Pinienkernen

oder

Grillierter Badischer Spargel

mit Bärlauch-Pesto und Sauce Hollandaise
dazu Rosmarin-Bratkartoffeln und Cipolotti

Mousse von der Tonkabohne mit Schokoladenherz

dazu Erdbeertropfen, Waldbeer-Coulis
und luftiger Pistazien Financier

Fleischmenü CHF 102.00

Vegetarisches Menü CHF 80.00