

SCHÖN, DASS SIE DIESEN TAG BEI UNS
VERBRINGEN...
...UND SICH VERWÖHNEN LASSEN

Wir nehmen uns die nötige Zeit, um unsere **Gerichte mit Liebe und Sorgfalt** zuzubereiten und Sie nach allen Regeln der Kunst zu umsorgen. Denn es liegt in unserem Sinne, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen und immer wieder gerne zu uns kommen.

Nebst den Gerichten in dieser Speisekarte stellt unser Küchenteam jeweils ein mehrgängiges **Saisonmenü** zusammen. Dazu bieten wir Ihnen die Möglichkeit, passende Qualitätsweine im Offenausschank zu verkosten.

Ihr Wohl und Ihre **Betreuung** als auch die **Qualität** unserer Speisen stehen an erster Stelle. Wünschen Sie weitere Auskünfte? Unser Serviceteam berät Sie sehr gerne.

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen erholsamen Aufenthalt in unserem **Haus mit Herz**.

Mario Joch
Hotelier & Gastgeber

Darren Benhar
Executive Küchenchef

Gergö Szabo
Leitung Service a. i.



SAISONMENÜ WINTERGARTEN-PERGOLA

Honig-Balsamico-Feigen
Burrata-Panna Cotta mit Rosmarin verfeinert und Prosciutto Crudo
dazu Pistazien-Pesto

—

Orangen-Karotten-Ingwerschaum Suppe
mit Riesenkrevetten und Kräuteröl

—

Hausgemachte Steinpilz Agnolotti
mit Catalogna und Pinienkernen

—

Black Angus Rindshuftfilet vom Grill mit Pata Negra
dazu Süsskartoffel-Mousseline mit Ahornsirup
und geröstetem Rosenkohl

—

Käse-Traum von Jumi
«c'est bon» und «schlossberger grossvattu»
mit «tansschösslig» Honig und «sämf mit fige u öpfu»
dazu «ligu lehm»

—

Kaffee Symphonie
mit Bisquit, Mousse, Marshmallow und weissem Glace
dazu wilde Blaubeeren

Menü in vier Gängen (nach Wahl) CHF 86.00 pro Person

Menü in fünf Gängen (nach Wahl) CHF 98.00 pro Person

Menü komplett CHF 109.00 pro Person

Gerne servieren wir Ihnen das Saisonmenü abends ab 18.00 Uhr



VEGETARISCHES SAISONMENÜ WINTERGARTEN-PERGOLA

Honig-Balsamico-Feigen
Burrata-Panna Cotta mit Rosmarin verfeinert und Johannisbeeren
dazu Pistazien-Pesto

—

Orangen-Karotten-Ingwerschaum Suppe
mit Kräuteröl

—

Hausgemachte Steinpilz Agnolotti
mit Catalogna und Pinienkernen

—

Herbstliches Gemüse-Bonbon
dazu Süsskartoffel-Mousseline mit Ahornsirup
und geröstetem Rosenkohl

—

Käse-Traum von Jumi
«c'est bon» und «schlossberger grossvätü»
mit «tanschösslig» Honig und «sämf mit fige u öpfu»
dazu «ligu lehm»

—

Kaffee Symphonie
mit Bisquit, Mousse, Marshmallow und weissem Glace
dazu wilde Blaubeeren

Menü in vier Gängen (nach Wahl) CHF 56.00 pro Person

Menü in fünf Gängen (nach Wahl) CHF 68.00 pro Person

Menü komplett CHF 79.00 pro Person

Gerne servieren wir Ihnen das Saisonmenü abends ab 18.00 Uhr



KLEINE SEELENWÄRMER

- Curry-Kokosnuss-Suppe** ✓ ✘ 14.00
ein H... auch von indischer Schärfe mit kandiertem Ingwer
- Kürbiscremesuppe** ✓ ✘ 15.00
mit gerösteten Kürbiskernen und Salbei

LEICHT UND VOLLER VITAMINE

- Knackiger saisonaler Blattsalat** ✓ ✘ 12.00
einfach und beliebt
- Bunter Herbstsalat mit gerösteten Kürbiskernen** ✓ ✘ 16.00
dazu Baselbieter Alpkäse, Trauben, marinierten Rotwein-Feigen
Granatapfelkerne und Linsen an Cranberry-Honig-Dressing
- Nüsslisalat mit gehacktem Ei** ✓ 14.00
für Geniesser zusätzlich mit gebratenen Speckwürfeln
und Brotcroûtons 17.00

vegetarisch ✓

vegan ✓

glutenfrei ✘

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST.



PERFEKTE EINSTIMMUNG

Konfierte Wildschweinschulter mit Caesar Salat	20.00
mit Preiselbeer-Vinaigrette, Orangenfilets und Zimt-Croûtons	
Carpaccio vom Rehrücken ✘	23.00
mit Wildkräutersalat, frischen Feigen, Fleur de Sel, Apfel-Birnen-Chutney karamellisierten Pekannüssen und Walnussöl	

BELIEBTES TATAR

Tatar klassisch	Portion	34.00
mild, medium oder feurig	Vorspeise	26.00
ganz nach Ihren Wünschen zubereitet und mit Toast und Butter serviert		
Auf Wunsch mit frischem Eigelb		1.50
Verfeinert mit Cognac, Jack Daniels Whisky, Calvados oder Gin		4.50

ZUM GLUSCHTEN

Herbstliches Waldpilz-Safran-Risotto ♣ ✘	28.00	
mit Balsamico-Reduktion und Burratina, serviert mit Schalotten-Konfit und einem Hauch von Parmesan		
Hausgemachte Steinpilzravioli ♣	Portion	30.00
mit sautierten Steinpilzen, Schwarzwurzel	Vorspeise	22.00
und jungem Spinat		
«Pot-au-feu» Würziger Wild-Vegi-Eintopf ♣	29.00	
Komposition von Wirsing, Süsskartoffeln, Kartoffeln, Belugalinsen und Rosenkohl, begleitet von geschmortem Rotkohl und Quark-Spätzli		

vegetarisch ♣

vegan ♣

glutenfrei ✘

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST.



FÜR SIE GEANGELT

Gebrautes Zanderfilet aus Mumpf	Portion	44.00
dazu Kürbis-Safran-Püree mit Akazienhonig verfeinert	Vorspeise	37.00
Wirsing und Schalotten-Kompott mit Estragon-Emulsion		
Sanft gegartes Lachssteak aus Lostallo ✘		47.00
mit Ingwer-Orangenschaum, Berglinsen-Ragoût		
verfeinert mit Balsamico, dazu geschmorte Randen und Navettes		

FÜR JENE, DIE EINER MEINUNG SIND

bitte beachten Sie, dass die Zubereitung dieses Gerichts mindestens 30 Minuten dauert und ab zwei Personen möglich ist

Chateaubriand «Bad Bubendorf» ✘	pro Person	67.00
saftiges, doppeltes Schweizer Black Angus Rindsfilet vom Grill		
nach Ihren Wünschen gebraten,		
mit Sauce béarnaise und schwarzem Gold,		
klassisch mit Pommes frites und saisonalem Gemüse serviert		
Rehrücken am Stück gebraten	pro Person	66.00
mit sautierten Waldpilzen und hausgemachten Spätzli		
dazu Rosenkohl, Rotkraut sowie Mirza-Apfel, Marroni		
und Rotweibirne – ein echter Gaumenschmaus...		

vegetarisch 🌱

vegan 🌱

glutenfrei ✘

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST.



KLASSIKER UNSERER KÜCHE

Kalbsgeschnetzeltes ✘	Portion	42.00
an einer lieblichen Champignonrahmsauce dazu eine hausgemachte Butterrösti	halbe Portion	35.00
Kalbs Cordon bleu		49.00
gefüllt mit Taleggio und Bierschweinschinken begleitet von Pommes frites, Zitronenschnitz und Marktgemüse		
In Barolo geschmorte Kalbskopfbäckchen ✘		52.00
mit Kartoffelstampf aromatisiert mit Weissem Trüffel serviert mit Mini Patisson und Granatapfelkernen		
Schweizer Rindsfilet vom Grill mit Jack Daniel's Whiskey ✘		57.00
dazu Weisswein Risotto mit Apfel und Baumnüssen begleitet von Cipollotti und Hokkaido Kürbis		
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce		49.00
dazu Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Rotweinbirne und saisonale Pilze		
Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte mit Berghonig		48.00
dazu Waldbeerensauce, frisch sautierte Waldpilze und grillierte Pastinaken und Spätzli		

Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität. Kalb, Rind und Schwein stammen aus dem Baselbiet oder von den Bauernhöfen der Schweiz. Das Reh- und Hirschfleisch wird direkt aus der Europäischen Union geliefert. Lachs und Zander stammen aus Schweizer Zucht.

Bei Unverträglichkeiten und Fragen bezüglich Inhaltsstoffen und Produktherkunft, wenden Sie sich bitte an den Serviceverantwortlichen.

vegetarisch 🌿

vegan 🌱

glutenfrei ✘

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST.