

BASELBIETER WINE & DINE MENÜ

Amuse bouche

—

Knusprige «SwissShrimps» aus Rheinfelden

mit Randen, Lauch, Steinpilzen und Meerrettich

Eduard Jaister, Küchenchef Bad Ramsach Quellhotel & Crew

—

Handgemachte Tortelli mit Winterspinat

und Reckenkiener Regiobergkäse

Irene Pugnali, Küchenchefin Osteria TRE & Crew

—

Duo vom einheimischen Kalb

serviert mit Petersilienwurzelpüree und Purple Haze Karotten

Darren Benhar, Küchenchef Bad Bubendorf Hotel & Crew

—

Herbstliche Variation von der Birne

mit Muskatblüte und weisser Schokolade

Serge Kaufmann, Pâtissier Bad Bubendorf Hotel

—

Kaffee & Tee

CHF 145