



WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

Kathrin Matter
und die ganze Bad Bubendorf Familie

SAISONMENÜ

Lachstatar

Erbsencreme | Dill | Gurke
Wachtelei

—

Handgemachte Spargelravioli

Brunnenkresse | Frühlingszwiebeln
Fontinasauce

—

Kalbssteak

Morchel-Cognacrahmsauce
Neue Kartoffeln | grüner Spargel

—

Frühlingsverführung

Rhabarberschnitte | Joghurtglace

3-Gang Menü 79

4-Gang Menü 89

VEGETARISCHES SAISONMENÜ

Bunter Frühlingsalat

rezipenter Baselbieter Käse
Spargelspitzen | Cashew Nüsse |
junger Spinat | Couscous Perlen
Rhabarber Dressing

—

Handgemachte Spargelravioli

Brunnenkresse | Frühlingszwiebeln
Fontinasauce

—

Morchelrisotto

grüner Spargel | geröstete Pinienkerne
Burrata

—

Frühlingsverführung

Rhabarberschnitte | Joghurtglace

3-Gang Menü 59

4-Gang Menü 69

Gerne servieren wir Ihnen unser
Saisonmenü abends ab 18 Uhr

VORSPEISEN KLASSIKER

Knackiger saisonaler Blattsalat ✓ ✘	12
einfach und beliebt	
Bunter, gemischter Salat ✓ ✘	14
frisch, knackig und gesund	
Tatar klassisch	27
mit Toast und Butter serviert mild, medium oder feurig	
auf Wunsch mit frischem Eigelb	1.50
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados	4.50

VORSPEISEN DER SAISON

Bunter Frühlingssalat ♡	18
Rezenter Baselbieter Käse Spargelspitzen Cashew Nüsse junger Spinat Couscous Perlen Rhabarber Dressing	
Lachstatar ✘	24
Erbsencreme Dill Gurke Wachtelei	
Handgemachte Spargelravioli ♡	23
Brunnenkresse Frühlingszwiebeln Fontinasauce	
Weisser Spargel ♡	24
Sauce Hollandaise	
auf Wunsch mit Parmaschinken	6

SALATDRESSINGS

Italienisch ✘ | Französisch ✘ | Balsamico-Dressing ✘ ✓ | Holunder Dressing ✘ ✓ | Rhabarber-Dressing ✘ ✓

KLEINE SEELENWÄRMER

- Curry-Kokosnuss-Suppe** ✓ ✘ 13
ein H... von indischer Schärfe | kandierter Ingwer
- Weisse Spargelcremesuppe** ♡ 14
mit Spargelstreifen

VEGI WITH LOVE

- Morchelrisotto** ♡ ✘ 32
grüner Spargel | geröstete Pinienkerne
Burrata
- Handgemachte Spargelravioli** ♡ 23
Brunnenkresse | Frühlingszwiebeln | Fontinasauce
als Vorspeise 23
als Hauptgang 32
- Weisser Spargel** ♡ 24
Sauce Hollandaise
auf Wunsch mit Parmaschinken
als Vorspeise 24
als Hauptgang 34
9

FÜR SIE GEANGELT

- Auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets** ✘ 44
Morchelrisotto | grüner Spargel | geröstete Pinienkerne
- Gebratenes Forellenfilet à la meunière** ✘ 38
in Butter gebraten | Petersilienkartoffeln | Blattspinat
- Eglifilets im «Unser Bier-Teig»** 38
Petersilienkartoffeln | Blattspinat

KLASSIKER UNSERER KÜCHE

Chateaubriand «Bad Bubendorf» ab 2 Personen	pro Person	69
saftiges, doppeltes Schweizer Rindsfilet (500g) vom Grill Sauce béarnaise Pommes frites saisonales Gemüse 40 Minuten Zubereitungszeit für eine maximale Gaumenfreude, in 2 Services		
Kalbsgeschnetzeltes	Portion	44
Champignonrahmsauce hausgemachte Butterrösti	kleine Portion	36
Kalbs Cordon bleu		49
gefüllt mit rezentem Baselbieter Käse Schinken Pommes frites Marktgemüse Zitronenschnitz		
Kalbssteak		52
Morchel-Cognacrahmsauce neue Kartoffeln Spargel		
Grilliertes Rindsfilet (180g)		57
Sauce Hollandaise weisser Spargel Bratkartoffeln		
Gebratene Maispouardenbrust im Landrauchschinkenmantel		38
Portweinjus Morchelrisotto grüner Spargel		
Tatar klassisch		35
mild, medium oder feurig ganz nach Ihren Wünschen zubereitet und mit Toast und Butter serviert		
auf Wunsch mit frischem Eigelb		1.50
verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados		4.50

HERKUNFT DER PRODUKTE

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 Bauernhöfen in der Schweiz. Die Maispoularde wird direkt aus Frankreich geliefert. Wolfsbarsch beziehen wir aus dem Mittelmeer, Egli aus Estland, der Lachs stammt aus Schottland und die Forelle aus Schweizer Zucht.

Bei Unverträglichkeiten und Fragen bezüglich Inhaltsstoffen und Produktherkunft wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

FLEISCH GARSTUFEN

franz: bleu engl: raw	Das Fleisch ist innen fast roh. Es hat eine braune, dünne Kruste und gibt beim draufdrücken stark nach. Austretender Fleischsaft ist rot.
franz: saignant engl: rare	Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach außen hin rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: à point engl: medium	Das Fleisch ist innen durchgehend rosa, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: demi-anglais engl: medium-well	Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern, der Fleischsaft ist rosa.
franz: bien cuit engl: well done	Das Fleisch ist völlig durchgebraten, gibt nicht mehr nach.
