



WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

Kathrin Matter
und die ganze Bad Bubendorf Familie

SAISONMENÜ

Hirschcarpaccio

Dattel | Feige | Ziegenkäse
Honig

—

Riesenkrevetten

Sepia Tagliatelle | Hummerbisque

—

Rehmédailles

Steinpilze | Kastanien |
Schwarzwurzel | Kartoffeln

—

Süsse Verführung

Feines Schokoladenmousse | pochierte
Zwetschgen | Sablé-Schokoladen-
Crunch

3-Gang Menü 79

4-Gang Menü 89

Gerne servieren wir Ihnen unser
Saisonmenü abends ab 18 Uhr

VEGETARISCHES SAISONMENÜ

Kürbiscarpaccio

Dattel | Feige | Ziegenkäse
Honig

—

Handgemachte Steinpilzravioli

mit «Haafechäs» Sauce

—

Wild Vegi Teller

Spätzli | Rotkraut | Pilze | Mirza-Apfel
Rotweibirne | Ravioli | Kürbis

—

Süsse Verführung

Feines Schokoladenmousse | pochierte
Zwetschgen | Sablé-Schokoladen-
Crunch

3-Gang Menü 59

4-Gang Menü 69

KLEINE SEELENWÄRMER

Curry-Kokosnuss-Suppe ✓ ✘

ein H... von indischer Schärfe | kandierter Ingwer

14

Kürbissuppe ♥ ✘

Rooibos | Vanille | Rahmhaube

15

LEICHT UND VOLLER VITAMINE

Knackiger saisonaler Blattsalat ✓ ✘

einfach und beliebt

12

Bunter Herbstsalat ♥ ✘

karamellierte Baumnüsse | Baselbieter Käse | Apfel
marinierte Rotweifeigen | Grantatapfelkerne | Belgua Linsen
Holunder-Dressing

18

Nüsslisalat mit gehacktem Ei ♥

gebratene Speckwürfel | Brotcroûtons

15

18


SALATDRESSINGS

Italienisch ✘ ☑ | französisch ✘ | Balsamico-Dressing ✘ ✓ | Holunder Dressing ✘ ✓ | Cranberry-Dressing ✘ ✓

BELIEBTES TATAR

Tatar klassisch	als Vorspeise	27
mild, medium oder feurig	als Hauptgang	34
ganz nach Ihren Wünschen zubereitet und mit Toast und Butter serviert		
auf Wunsch mit frischem Eigelb		1.50
verfeinert mit Cognac, Jack Daniel's Whisky, Calvados oder Gin		4.50

VEGI WITH LOVE

Herbstliches Waldpilz-Risotto  		28
gezupfte Burratina Schalotten-Konfit Federkohl Pastinakenstroh ein Hauch von Parmesan		
Hausgemachte Steinpilzravioli 	als Vorspeise	23
Haafechäs-Sauce sautierte Steinpilze	als Hauptgang	30
Handgemachte herbstliche Gemüse-Bonbons 		29
Rotkraut Blumenkohl mit Zimt Spätzli Feigen-Dattel-Chutney		
Wild-Vegi Teller 		27
Rotkraut Spätzli Pilze Mirza-Apfel Rotweibirne Ravioli Kürbis		

FÜR SIE GEANGELT

Saiblingsfilet vom Kundelfingerhof ✘	als Vorspeise	37
Champagnersauce Reis gerösteter Hokkaido Kürbis	als Hauptgang	44
Gebratenes Lachssteak aus Lostallo ✘		48
Sauce Bercy Petersilienwurzelpüree farbige Karotten		

FÜR JENE, DIE EINER MEINUNG SIND

Bitte beachten Sie, dass die Zubereitung dieser Gerichte mindestens 40 Minuten dauert und ab zwei Personen möglich ist

Chateaubriand «Bad Bubendorf»	pro Person	69
saftiges, doppeltes Schweizer Rindsfilet vom Grill Sauce béarnaise Pommes frites saisonales Gemüse		
Rehrücken am Stück gebraten	pro Person	66
sautierte Waldpilze hausgemachte Spätzli Rosenkohl Rotkraut Mirza-Apfel Marroni Rotweibirne ein echter Gaumenschmaus...		

KLASSIKER UNSERER KÜCHE

Kalbsgeschnetzeltes	Portion	44
Champignonrahmsauce hausgemachte Butterrösti	kleine Portion	36
Kalbs Cordon bleu		49
gefüllt mit «Schneeflöckli» Käse Bierschweinschinken Pommes frites Marktgemüse Zitronenschnitz		
Grillierte Tournedos vom Rindsfilet		57
Cashew-Pistazien-Crumble Barolo Sauce Risotto Hokkaido Kürbis		
Rehschnitzel		44
Wildrahmsauce Spätzli Rosenkohl Rotkraut Rotweibirne saisonale Pilze		
In Steinpilzbutter rosa gebratenes Hirschentrecôte		45
Blaubeerensauce Kastaniencreme Schwarzwurzel Kartoffelmousseline		

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. Das Rehfleisch wird direkt aus der Europäischen Union geliefert, das Hirschfleisch stammt aus Neuseeland oder aus der Europäischen Union. Lachs und Saibling stammen aus Schweizer Zucht. Die Krevetten stammen aus Vietnam, Sepia aus Italien und Hummer aus den USA.

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.
