

Wild-Spezialitäten

Vorspeisen

15.-

*Wildcrèmesuppe mit fein
geschnittenen Rehfleischstückchen
verfeinert mit Cognac und Madeira
mit Rahmhäubchen gratiniert*

14.-

*Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiskernöl verfeinert*

19.50

*Wildtoast
Waldpilzmischung an feiner Wildsauce
serviert auf warmem Toast*

21.-

*In Butter gebratene Rehstreifen auf
Nüsslisalat mit Croûtons
an French-Dressing*

19.-

*Nüsslisalat an French-Dressing
mit sautierten Pilzen*

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Wild-Spezialitäten

Hauptspeisen

69.- p. P (ab zwei Personen)

49.-

Rehrücken „nach Rebstock Art“
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Glasierte Maroni, Preiselbeeren
Verschiedene Früchte
Wildrahmsauce mit Pilzen

Rehschnitzel
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Glasierte Maroni, Preiselbeeren
Verschiedene Früchte
Wildrahmsauce mit Pilzen

48.-

41.-

Rehgeschnetztes mit Pilzen
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Glasierte Maroni, Preiselbeeren
Verschiedene Früchte
Wildrahmsauce

Rehpfeffer
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Glasierte Maroni, Preiselbeeren
Verschiedene Früchte
Brotcroûtons

48.-

Wildschweinfilet im Speckmantel gebraten
Hagenbutten-Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl
Glasierte Maroni, Preiselbeeren, Birne

Wir beziehen unser Wildfleisch (EU) von der Metzgerei Grauwiler Fleisch AG in Basel
und der Firma Mérat AG in Allschwil

Alle Preise in CHF Inkl. MwSt.

süsse Herbstträume

<i>Vermicelles</i>	<i>16.-</i>
<i>Dressiert auf Vanilleglacé, Meringue und mit Rahm garniert</i>	
<i>Warme Rotwein-Zwetschgen</i>	<i>14.-</i>
<i>serviert mit Zimtglace und Basler Leckerli</i>	
<i>Gebrannte Crème mit Vieille Prune getönt,</i>	<i>15.-</i>
<i>begleitet von einem Zwetschgenrâgout</i>	