

Speisekarte – à la carte – Qualifikationsverfahren 2025

Kalte Vorspeisen:

Spargelsalat mit Seelandtomaten, Aceto Balsamico di Modena

Marinierte Makrele mit eingelegtem Gemüse und Peperoni-Sorbet

Mediterraner Gemüsesalat mit Nüssen

Warme Vorspeisen:

Spinat-Frischkäseravioli, Nusspesto, mariniertem Babyspinat

Suppen:

Pilz-Essenz mit Einlage und Cognac-Schaum

Spargelcremesuppe mit Knuspereinlage

Hauptgerichte:

Rindsschmorbraten Burgunder Art

Kalbssteak mit Knoblauchbutter

Gebackene Mischpilze mit Zitronen-Aioli, Süsskartoffel-Stampf

Wählen sie nebst einem marktfrischen Frühlingsgemüse zwischen folgenden Beilagen aus:

Kartoffelstampf

Griessgnocchi

Fregola Sarda

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Deklaration Herkunft:

Fleisch: Schweiz, bezogen bei der Metzgerei Jenzer Arlesheim

Fisch: Makrele - Portugal

Brot: backen wir selber mit Mehl von der Mühle Maisprach

Süssspeisen:

Glace Variation nach Tagesangebot

Erdbeer-Panna-Cotta

Schokoladencreme

Basilikumglace

Käse:

Käseteller nach Tagesangebot

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Deklaration Herkunft:

Fleisch: Schweiz, bezogen bei der Metzgerei Jenzer Arlesheim

Fisch: Makrele - Portugal

Brot: backen wir selber mit Mehl von der Mühle Maisprach