

Abendkarte / Degustationsmenü by Nadja Hoffer

Auf Wunsch servieren wir gerne zu jedem Gang ein Glas Wein, Bier oder ein passendes alkoholfreies Getränk.
Gerne servieren wir das Degustationsmenü auch in einer veganen Variante. (Dieses Menü ist ein Beispiel.)

Fenchel / Birne / Tofu

Im eigenen Saft gedünsteter Fenchel mit Birnencreme,
in buntem Pfeffer gebratener Tofu aus Basel und Chrischona-Honig
(16)

Kürbis / Chili / Ingwer

Feine Cremesuppe vom Kürbis vom Bauernhof St. Chrischona
mit Chili und Ingwer mit Kokos-Chip und steirischem Kernöl
(12)

Saibling / Tomaten / Federkohl

Saiblingsfilet mit Weissweinsrisotto und hausgetrockneten Tomaten,
Federkohlschaum und Speck-Chip
(24 / als Hauptspeise 48)

Granita / Wein / Zwetschge

Kalte Sophie mit alter Zwetschge
und flambierten Zwetschgen-Würfel
(9)

Reh / Petersilienwurzel / Kürbis

Zweierlei vom Reh mit Preiselbeerjus, Kartoffelknödel, Kürbispüree,
geröstetem Rosenkohl und karamellisierten Baumüssen
(48)

Käse / Früchtebrot / Feigen

Käse aus dem Baselbiet und das Beste aus der Schweiz
mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf
(14)

Himbeeren / Haselnuss / Schokolade

Variation von der Himbeere und Haselnuss
(14)

7 Gang Degustations-Menü 135

- 3 Gang-Menü (Vorspeise oder Suppe, Hauptgang, Käse oder Dessert) 78
- 4 Gang-Menü (Vorspeise und Suppe, Hauptgang, Käse oder Dessert) 90
- 5 Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Fisch, Hauptgang, Käse oder Dessert) 112
- 6 Gang-Menü (Käse oder Dessert) 120

Degustationsmenü mit Weinbegleitung

zu jedem Gang ein Glas Wein: + 6 Franken / Gang

7-Gang-Menü 177

6-Gang-Menü 156

5-Gang-Menü 142

4-Gang-Menü 114

3-Gang-Menü 96

Degustationsmenü mit Bier- oder alkoholfreier Begleitung

zu jedem Gang ein Glas Bier (0.1 l)

oder ein alkoholfreies Getränk (0.2 l): + 3 Franken / Gang

7-Gang-Menü 156

6-Gang-Menü 138

5-Gang-Menü 127

4-Gang-Menü 102

3-Gang-Menü 87

