

## Kalte Vorspeisen

Assortierter Salat	Fr. 13.00
Blattsalat	Fr. 10.00
Farmersalat <i>Blattsalate, geraffelter Reckenkiener Greyerzer, geröstete Haselnüsse, Rosinen und Roggenbrotschnifeli mit Knobli</i>	Fr. 16.00
Terrinen-Duo „Kreuz“ <i>Entenleberterrine mit Cognac und Hausterrine mit Pistazien, Schinkenwürfeli, Apfelchutney und Salatbouquet der Saison mit Apfeldressing</i>	Fr. 26.00
Tagesempfehlung: Komposition von kalten Vorspeisen des Tages	Fr. 23.00

## Suppen

Solothurner Wysüpli mit Suppenhuhnfleisch und gedünsteten Lauchstreifen	Fr. 16.00
Tomatensuppe mit gratinierter Rahmliaison	Fr. 12.00
Rindskraftbrühe mit Ei	Fr. 10.00

## Warme Vorspeisen

Rahmkartoffelstock mit kleinem Ochsenchwanzragout an kräftiger Rotweinsauce	<i>Vorspeise</i>	Fr. 25.00
Mega-Raviolo gefüllt mit Reckenkiener Greyerzer und Bergheusabayon	<i>Vorspeise</i>	Fr. 25.00
Kalbskutteln an würzigem Tomatensugo mit Parmesan	<i>Vorspeise</i>	Fr. 25.00
<i>Als Hauptspeise mit Beilagen nach Wahl</i>		Fr. 35.00

Alle nicht nach Herkunft erklärten Fleischgerichte werden  
ausschliesslich aus regionalen Produkten hergestellt (Umkreis 50 km)

Preise inklusiv Mehrwertsteuer  
€- Umrechnung nach Tageskurs

## Fischgerichte

„Giuseppe“ <i>Köstliche Scampi und Crevetten in Olivenöl gebraten auf Hausmachernudeln mit provenzalischem Kräuterjus</i>	<i>Vorspeise</i>	Fr. 32.00
	<i>Hauptgang</i>	Fr. 51.00
Filets vom Walliser Alpenegli in Butter gebraten auf gedünstem Blattspinat à la crème Cremolatajus mit Limonenraps und Gemüsewürfeli	<i>Vorspeise</i>	Fr. 31.00
	<i>Hauptgang</i>	Fr. 49.00
Fischempfehlung des Tages	<i>Vorspeise</i>	Fr. 29.00
	<i>Hauptgang</i>	Fr. 46.00
Gemüsebeilage zu Vorspeisenportionen		Fr. 10.00

## Fleischgerichte

Mignons vom Kalbsfilet an Steinpilzrahmsauce		Fr. 49.00
Kalbsfiletstreifen an Schnittlauchrahmsauce		Fr. 46.00
"Emmentaler Lammvoessen" <i>Blankett aus hiesiger Lammschulter an Safransauce Gemüse garnitur und Kartoffelstock</i>		Fr. 42.00
<b>Spezialitäten aus US-Black Angus Filets</b>		
Rindsfiletmignon auf Ochsenchwanzragout an Rotweinsauce		Fr. 51.00
Châteaubriand „Kreuz“ ab 2 Personen <i>In der Küche tranchiertes US-Rindsfiletmittelstück aus dem Ofenrohr, serviert in zwei Gängen mit hausgemachter, kalorienreduzierter Béarnaise- Sauce</i>	pro Person	Fr. 60.00
Tournedos vom US- Rindsfilet grilliert mit grüner Pfeffersauce	150 g 200 g	Fr. 48.00 Fr. 58.00
Fleischgericht der Tagesempfehlung		Fr. 46.00

**Alle Hauptgänge sind garniert mit dreierlei Gemüse und hausgemachten Beilagen:**  
Baselbieter Urdinkel, Kartoffelstock, Hausmachernudeln, Bratkartoffeln,  
Pilaw Reis oder Schnittlauchkartoffeln.

### Gerichte nach Mass:

Falls Sie einer besonderen Diät oder Kostform bedürfen,  
informieren Sie uns. Da wir alles selber herstellen, wissen wir was drin ist und  
können Ihnen sicherlich dienen. En Guete!