

Fisch

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

Fleisch und Geflügel

G Mignons vom Kalbsfilet an Steinpilzrahmsauce		49.00
G Kalbsfiletstreifen an Schnittlauchrahmsauce		46.00
L G Lammvoressen "Roghan Josh" <i>Indisches Currygericht aus hiesiger Lammschulter</i>		42.00
L Poule au Pot Henri IV <i>Klassischer Eintopf mit feinstem Suppenhuhnfleisch, chüschtigem Wurzelgemüse und Nudelfetzen</i>		32.00

Spezialitäten aus US-Black Angus Filets

L G Rindsfiletmignon auf Ochsenchwanzragout an Rotweinsauce		51.00
G Châteaubriand „Kreuz“ ab 2 Personen <i>In der Küche tranchiertes US-Rinsfiletmittelstück aus dem Ofenrohr, serviert in zwei Gängen mit hausgemachter, kalorienreduzierter Béarnaise-Sauce</i>	pro Person	60.00
G Tournedos vom US-Rindsfilet mit grüner Pfefferrahmsauce	150 g 200 g	48.00 58.00
Fleischgerichte der Tagesempfehlung		46.00

Alle Hauptgänge sind garniert mit dreierlei Gemüse und hausgemachten Beilagen:

Baselbieter Urdinkel-Kernotto , Bratkartoffeln, Schnittlauchkartoffeln, Pilawreis
Hausmachernudeln, Kartoffelstock

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

Preise inklusiv Mehrwertsteuer
€ Umrechnung nach Tageskurs