

Vorspeisen

€

Herbstlicher Salatteller

mit gebratenen Kürbiswürfeln und gerösteten Kürbiskernen A,I,J,K 6,50

Salade d'automne avec dés de potiron sauté et graines de potiron grillées

Autumnal salad with pan fried and diced pumpkin and roasted pumpkin seeds

Drei Kürbisravioli mit gerösteten Walnüssen an Parmesanschaum 10,80

Trois raviolis de potiron avec sauce parmesan et noix rôties

als HG 18,50

Three pumpkin ravioli with parmesan sauce and roasted walnuts

Duo von Rinds-Carpaccio

und Kürbis-Carpaccio mit frischem Meerrettich- & Grana Padano Spänen 13,00

Duo de carpaccio de bœuf et de carpaccio de potiron avec raifort frais et Grana Padano I,J,K

Duo of classic beef Carpaccio and pumpkin carpaccio with fresh horseradish and Grana Padano

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit gebratener Jakobsmuschel G,I,N 7,50

Crème de potiron avec noix de coquille Saint-Jacques

Pumpkin cream soup with scallop

Maronensuppe mit scharf gebratener Schwarzwurst A,G,I 5,50

Crème de marrons avec saucisse noire grillée

Chestnut cream soup with fried black pudding

Fitnesssteller

Großer, knackiger Fitness - Salatteller mit I,J,L

Grand bouquet de salade avec ...

Big salad platter with ...

- **Putenstreifen** / Dinde en juliennes / Turkey stripes G 12,90

- **Garnelenspieße** / brochette de crevettes / shrimps skewer B 14,00

- **Rindfleischstreifen und gehobelter Grana Padano** 17,00

/ bœuf en juliennes et Grana Padano / beef stripes and Grana Padano cheese

Pasta

	€
Spaghetti mit Kürbiswürfeln, Krabben, Tomaten und Rucola A,B,C,G	13,50
Spaghetti avec dés de potiron, crevettes, tomates et roquette	
Spaghetti with pumpkin cubes, shrimps, tomatoes and rocket	

Vegetarisch

Kartoffel-Kürbis-Reibekuchen mit Kräuterquark A,C,G	9,90
Galettes de pomme de terre et potiron avec séré aux herbes	
Potato-pumpkin pancake with herb curd	

Fisch

Lachsschnitte nach Basler Art

mit Biersauce, Zwiebeln und Petersilienkartoffeln und Salat A,D,G,I	21,00
Saumon à la bâloise avec sauce à la bière, oignons, pommes de terre persillées et petite salade	
Salmon "Basel style" with a dark beer sauce, onions, parsley potatoes and small salad	

Gebratener Zander an Hummersauce mit Brokkoli und Weißweinrisotto	23,00
Filet de sandre avec sauce d'homard, brocoli et risotto au vin blanc	
Sautéed pikeperch with lobster sauce, broccoli and white wine risotto	

Klassiker

Cordon bleu (vom Schwein) mit Pommes frites und Beilagensalat A,C,I,J,L	16,50
Cordon bleu (porc) avec pommes frites et petite salade	
Cordon bleu (pork) with french fries and small salad	

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat A,C,G,I,J	13,50
Escalope à la Viennoise (porc), pommes frites et petite salade	
Vienna Schnitzel (porc) with French fries and small salad	

Fleisch

€

Schweinemédallions in Calvadosrahm

dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und Salat [A,C,G,I,J](#) 19,90

Médallions de filet de porc avec sauce Calvados, Spätzle au beurre et petite salade

Medallions of pork with creamy Calvados sauce, Spätzle and small salad

Kalbsteak unter der Kürbiskruste an Salbeisauce

mit Weißweinrisotto und Kürbiswürfel [A,I,J](#) 25,00

Steak de veau avec sauce à la sauge, risotto au vin blanc et dés de potiron

Veal steak with sage sauce, white wine risotto and pumpkin cubes

Rehschnitzel an Rosmarinsauce, Rotkraut und Serviettenknödel [A,C,G,I](#) 27,00

Escalope de chevreuil avec sauce au romarin, chou rouge et « Serviettenknödel »

Deer escalope with rosemary sauce, red cabbage and "Serviettenknödel"

Hirschgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat [A,C,G,I,J](#) 23,00

Goulasch de cerf avec Spätzle au beurre, airelles rouges et petite salade

Venison stew with Spätzle, cranberries and salad

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne noch einen kleinen Salat für 3,20 €

Desserts

Zwetschgen crumble mit Vanilleeis und Sahne [A,C,G](#) 6,50

Crumble aux quetsches avec glace vanille et crème chantilly

Plum crumble with vanilla ice cream and whipped cream

Fluffiger Bratapfelschmarren (10-15 min Wartezeit, da der Schmarren frisch zubereitet wird) 6,50

Crêpes de l'empereur aux pommes

Sugared pancake with raisins and apples

Menü

Duo von Rinds-Carpaccio und Kürbis-Carpaccio mit frischem Meerrettich- & Grana Padano Spänen

Duo de carpaccio de bœuf et de carpaccio de potiron avec raifort frais et Grana Padano
Duo of classic beef Carpaccio and pumpkin carpaccio with fresh horseradish and Grana Padano

und / oder

Maronensuppe mit scharf gebratener Schwarzwurst

Crème de marrons avec saucisse noire grillée
Chestnut cream soup with fried black pudding



Rehschnitzel an Rosmarinsauce, Rotkraut und Serviettenknödel

Escalope de chevreuil avec sauce au romarin, chou rouge à la crème et « Serviettenknödel »
Deer escalope with rosemary sauce, red cabbage and "Serviettenknödel"



Zwetschgencrumble mit Vanilleeis und Sahne

Crumble aux quetsches avec glace vanille et crème chantilly
Plum crumble with vanilla ice cream and whipped cream

Als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise) 36,00 Euro

Als 3-Gang Menü (ohne Suppe) 44,00 Euro

Als 4-Gang Menü 49,00 Euro