



Vorspeise ...

von einer winterlichen Unbeschwertheit: **Orangen-Rüebli-Suppe mit "Coquille Saint Jaques"** (Jakobsmuschel): eine verführerische Symbiose aus der aus China stammenden und durch Kreuzung vom Pampelmuse und Mandarine entstandenen Zitrusfrucht, sowie der in der Schweiz nach der Tomate meist konsumierten Gemüsepflanze, der Carotin- und Vitamin C haltigen Karotte/Möhre. Kurz, ein charaktvoller, aromatisches "Highlight", das etwas Exotik, Schollenverbundenheit und Frische in ihrer verführerischsten Form zelebriert ... 12.00

◆◆
 gehaltvoller wärmender Gaumenkitzel: **Sellerie-Apfel-Suppe mit gerösteten Haselnüssen.** Das ungewöhnlich mineral- und vitaminreiche Wurzelgemüse, mit dem ausgeprägten und unverwechselbaren würzigen Geschmack, hat seine beste einheimische Ernte zwischen August und November. Begleiter dieser geschmackvollen Kreation ist das ursprünglich in der Region des heutigen Kasachstans stammende, Vitamin C-reiche Kernobstgewächs. Als Ganzes zaubert dieses Süppchen eine über Jahrhunderte altbewährte, genussvolle Harmonie auf den Teller ... 9.50

◆◆
 „comme il est difficile d'être simple“: **Tarte Tatin** (mit Eschalotten, Honig und karamellisiertem Zucker), **serviert mit Salatbouquet und gebratenem Frischkäse in einer Mandelkruste.** In Paris, biensûr, nennt man sie „tarte du chef“ oder „tarte des demoiselles Tatin“. Tarte Tatin ist ursprünglich ein traditioneller französischer Apfelkuchen, der, typisch, „kopfüber“ gebacken wird und so mit einer Karamellschicht überzogen wird. Hier gibt sich eine süß-saure Variante mit Edelpfeffeln und gebratenem, südfranzösischem Ziegen-Käse ein verlockendes Stelldichein: „Soyez les bienvenus“ ... 15.50
... als Vorspeise
... als Hauptgang 23.50

◆◆
 zarte „Grünlinge“ bitten zu Tisch: **Potpourri aus marktfrischen Blattsalaten** an wahlweise französischem oder italienischem **Hausmacherdressing**: reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist das frische Blattgrün ein klassischer Starter ... 8.50

◆◆
Chnolibrot maison: Knoblauch leitet sich vom althochdeutschen Wort „kiloban“ („spalten“) ab und gilt in vielen Ländern als – schwer nachvollziehbar – Aphrodisiakum ... 6.00

◆◆
 ein beliebter Herbst-Winterklassiker einmal etwas anders angerichtet: knackiger **„Nüsslersalat“** (Feldsalat) **an Hausmacherdressing** serviert mit **Mozzarella gefüllten Datteln in kross gebratenem Speckmantel**: der von Oktober bis April geerntete, krautige „Mäuseöhrchensalat“ schmeckt herrlich aromatisch und etwas haselnussig. Die golden- bis bernsteinfarbene, fruchtig-süße, nach Honig und Karamell schmeckende Dattel, mit ihrem saftig, bissfesten Fruchtfleisch, setzt dem ganzen die Schlemmerkrone auf ... 14.00

◆◆
 Muntermacher, gewürzt mit einer Prise Leidenschaft: **dreifarbiges Gemüseflan** an **milder Roter Curry-Schaum-Sauce**. Ein Flan ist eine im Wasserbad gestockte Masse aus Eiern, Flüssigkeit und, wie bei diesem Gericht, püriertem Gemüse. Die Herstellung einer thailändische Curry-Paste, der „Khrueng Kaeng“ ist eine Kunst für sich: Im soliden Steinmörser werden verschiedenste Zutaten (roter Chili, Zitronengras, Galangawurzel, etc.) zerstoßen, bis eine aromatisch-homogene Masse entstanden ist. Dieses vegetarische Gericht zeigt aufs Schönste, wie farbig und vielfältig ein Essen sein kann ... 16.00
... als Vorspeise
... als Hauptgang 23.50

◆◆
 genussreiche Aufbruchsstimmung mit Suchtgefahr: luftig-knuspriges **Blätterteigkissen mit Morchel-Lauchragout an trefflich abgestimmter Rahmsauce**: der auf sehr humusreichen Böden wachsende Delikatesspilz, mit seinen feinen Aromen und dem angenehm würzigen Geschmack, verleiht diesem Gericht, zusammen mit dem auch im Winter geernteten und hauptsächlich im Mittelmeerraum und Europa angebauten Lauchs (auch Porree genannt), eine raffiniert-leichte Note ... 17.50
... als Vorspeise
... als Hauptgang 24.50





Hauptgang ...

Ferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: hausgemachte **Ricotta-Kräuter Quadrolini im rot-weiss gestreiften Eierteig** und **Baumnuss-Mohn-Zitronen-Rechtecke im Spinatteig** mit **konfierten Cherrytomaten**: diese, der italienischen Kochkultur huldigende Ravioli lassen die Leidenschaft der wohlduftenden, raffinierten südlichen Gourmetkunst in jedem Bissen erkennen: „buon appetito“ ...

	... als Vorspeise	17.50
	... als Hauptgang	23.50

◆◆
mehr Meer bitte: sanft gebratenes **Fischmedaillon** (Tagesangebot) und **Blacktiger-Crevetten** auf **sämigem Mango-Rahm-Sauerkraut**, serviert mit **Beilage nach Wahl** *): dieses Gericht ist eine Offenbarung und bezaubert mit seiner charmant-ozeanischen Kultur sowie seiner leichten klassischen Verarbeitung. Die Verschmelzung eines vorzüglich, geschätzten Speisefisches, in Kombination mit weiteren erlesenen Zutaten voller einfachste ätherische Aromen, wie dem durch Milchsäuregärung konservierten Weißkohl, machen aus diesem Fischteller einen anregenden Leckerbissen von schlicht inszenierter „Essthetik“ ...

33.00

◆◆
ein Hauch von beflügelter Leichtigkeit: zart gebratene **Pouletbrust mit Frischkäse-Spinat-Füllung im Speckmantel**, serviert mit **knackigem Marktgemüse** und **Beilage nach Wahl** *). Gönnen Sie sich ein völlig neues Würzerlebnis! Hier überzeugt die phantasievolle Verwendung des ursprünglich in Südwestasien beheimateten mineral- und vitaminreichen Fuchsschwanzgewächses, in Zusammenspiel mit einer nicht oder nur wenig gereiften Frischkäsesorte, mit einem frisch-milden Aroma und Gartenkräutern. Ein leichtes Gericht voller Herzhaftigkeit ...

27.50

◆◆
die Grandezza liegt in der vornehmen Einfachheit: zart rosa gebratenes **Bisonfilet-Medaillon an Dunkelbier-Sauce** serviert mit **markfrischem Gemüse** und **Beilage nach Wahl** *): die erstklassige Würze des feinfaserigen Fleisches des „Wildrindes“ im Einklang mit dem kräftigen, auf Grund der Farbstärke des verwendeten Malzes dunkel gefärbten, untergärigen Bieres, sind von einer bescheidenen Raffinesse! Kurz, eine Küche ohne „Chichi“ ist zwar unspektakulär, macht aber aus diesem Gericht wahrlich (k)ein Eiland der Aromen ...

47.50

◆◆
ein Fest für die Sinne: rosa gebratenes **Kalbskotelett mit "Gremolata-Kruste"** an raffiniertem **Marsala-Balsamico-Jus**, serviert mit **Marktgemüse garnitur** und **Beilage nach Wahl** *): die delikate Würze des Jungrindfleisches, im Zusammenspiel mit dem berühmten italienischen Likörwein (nach der gleichnamigen sizilianischen Hafenstadt benannt), und dem "Aceto balsamico" (ein dunkelbrauner, im Geschmack süßsaurer Essig aus der italienischen Provinz Modena), kreieren ein geschmackreiches Kaleidoskop an lukullischen Aromen ... eine charaktervolle Note und veredeln es zu einem unaufgeregten Leckerbissen ...

39.00

◆◆
kreativer Gaumenreigen: zart rosa gebratene **Entenbrust an Sauerkirschen-Jamaikapfeffer-Sauce**, serviert auf **Gemüse garnitur** sowie **Beilage nach Wahl** *): die Ente gilt in der finnischen Mythologie als Erschafferin der Welt. Im Buddhismus steht der "Gänsevogel" als Sinnbild für die Unterdrückung des Bösen. Durch die Zugabe verschiedenster Zutaten, wie der Frucht des "Rosengewächses" (die rot-violette, leicht säuerliche Weichselkirsche) und des "Nelkenpfeffers" (entdeckt auf den Antillen durch Christoph Kolumbus), wird das Ganze zu einem Leckerbissen veredelt, der mit seiner unverfälschten Raffinesse überzeugt ...

34.00

Variante - währschaft-einfach-gut: zart rosa gebratenes **Schweinsfiletmedaillon** ...

29.00

◆◆
unverfälscht-lecker-schmackhaft: rosa gebratenes **Lammnierstück unter „Läckerlikruste"** an raffinierter **Marsala-Sauce**, serviert mit **Marktgemüse garnitur** und **Beilage nach Wahl** *): die delikate Würze des Lammfleisches, im Zusammenspiel mit den berühmten Basler Lächerli (ein lebkuchenartiges Gebäck, hergestellt unter anderem mit Weizenmehl, Honig, Früchten und Nüssen) und dem bekannten italienischen Likörwein, dem Vino Marsala, der zum Teil gespritzt (d.h. mit Alkohol angereichert) wird, regt phantasievoll den Geniesser-Gaumen an ...

33.00

*) Beilagen: **Röstikroketten / Ringelfrites / Teigwaren / Reis**

