



### Vorspeise ...

von einer herbstlichen Unbeschwertheit: **Kürbissuppe mit Amaretto-Schaum und Blätterteig-Kürbiskern-Flöte**: eine verführerische Symbiose aus dem bereits vor mehr als 8'000 v.Chr. domestizierten und ursprünglich in Amerika beheimateten Kürbis und dem aus Mandelkernen und Gewürzen hergestellten italienischen Likör. Kurz, ein faszinierendes aromatisches "Highlight", das einen betörenden Wohlgeschmack provoziert ... 10.50



einnehmender asiatischer Gaumenkitzel: prickelnde **Zitronengras-Kokosmilch-Suppe mit gebratener Blacktiger-Crevette**. Verschiedenste Zutaten, wie die Kokosmilch (aromatische, milchige Flüssigkeit, gewonnen aus dem frischen Fruchtfleisch der Palmenfrucht) und das westindischen Lemongras (einer Gewürz- und Heilpflanze mit frisch zitronenartigem Geschmack und einem Hauch von Rosenduft), verleihen dem Gericht ein besonders rundes Aroma mit weltumspannenden, faszinierend-frischen Geschmackskomponenten ... 13.50



„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“ ... als Vorspeise / Hauptgang 15.50 / 23.00



Teller frei für unverfälschte Ideen: **Rauchlachs-Gemüse-Guacamole Tatar mit Honig-Dill-Balsamico-Sauce** auf knackigem **Salatbouquet**: ein „Löffelhäppchen“ der besonderen Art. Der sich bei der Wanderung zum und vom Meer zurück zum Laichen in Süßgewässern stark physiologisch an die unterschiedlichen Salzwasserkonzentrationen anpassende Lachs, mit seinem orangen bis dunkelrotem Fleisch, gehört zu den meist geschätzten Speisefischen der Welt und vermittelt, in Kombination mit Avocado und Gemüse, eine verlockende, wohl-mundende Unbekümmertheit ... als Vorspeise / Hauptgang 16.50 / 24.00



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



ein beliebte Herbst-Winterklassiker - 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 ... 13.80



genussreiche Aufbruchsstimmung mit Suchtgefahr: pfeffriges **Hirschfleisch-Carpaccio an Preiselbeer-Vinaigrette garniert mit einem Feldsalatbouquet**: Diese typisch italienische Vorspeise kreierte Guiseppe Cipriani, der Besitzer der Harry's Bar in Venedig, 1950 für Contessa Amalia Nani Mocenigo. Benannt hat er seine Kreation aus hauchdünn geschnittenen Scheiben vom Contrefilet nach dem venezianischen Maler Vittore Carpaccio, der berühmt war für seine leuchtenden Rottöne. Herbstblues ade!... als Vorspeise / Hauptgang 17.50 / 25.00



die Ernte ist eingefahren: pfeffriges **Waldpilzragout auf luftig-knusprigem Blätterteigkissen**, gewürzt mit einer herbstlichen Prise Leidenschaft. Die Kombination von verschiedenen "Waldschwämmen" (Fungi), verfeinert mit aromatischen Kräutern und Rahm kreieren einen vegetarischen Leckerbissen voller Herzhaftigkeit: adieu nebelverhangener Herbstblues ... als Vorspeise / Hauptgang 15.00 / 22.50



klassischer Muntermacher, gewürzt mit einer Prise Leidenschaft: **Crevettensalat mit frischer Ananas und Avocado an trefflich abgestimmter Cocktailsauce**. Hier trifft Südamerika auf den Orient. Die als Delikatesse geschätzten und vorwiegend im Indischen Ozean beheimateten Garnelen, in Kombination mit der süßlichen Fruchtsäure der 1493 von Columbus vor Guadeloupe als Pinienzapfen verglichenen Obstpflanze (die bis zur Reife ca. vier Jahre braucht und nach der Ernte nicht nachreift), ergänzen sich hervorragend mit der ursprünglich aus Mexico stammenden "Butterbirne"... 17.50





## Hauptgang ...

Herbstferien für den Gaumen - die Liebe zu frischer Pasta vermittelt ein Leben lang südliche Lebensfreude: **Kürbis-Maroni-Coppa-Salbei Carbonara** (vegetarische Variante ohne Coppa!) Bei diesem auf Herbst getrimmten, italienischen **Spaghetti-Klassiker** machen Sie bei Ihrer Wahl nichts falsch! Dieses, ursprünglich aus der Region Latium stammende, und erst 1944 nach der Einnahme Roms durch die Alliierten und der damit einhergehenden Eipulver- und Bacon Rationen der US amerikanischen Soldaten entstandene, der italienischen Kochkultur huldigende Gericht, lässt Sie 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 gebratener Fisch (Tagesangebot)** auf **sämigem Mango-Rahm-Sauerkraut**, serviert mit **Beilage nach Wahl \***: dieses Gericht ist eine Offenbarung und bezaubert mit seiner charmant ozeanischen Kultur und seiner leichten klassischen Verarbeitung. Die Verschmelzung eines vorzüglich, geschätzten Speisefisches in Verbindung mit weiteren erlesenen Zutaten voller einfachste ätherische Aromen, wie dem durch Milchsäuregärung konservierten Weißkohl, machen aus diesem Fischsteller einen anregenden Leckerbissen von schlicht inszenierter, „Essthetik“ ...

32.50



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 wohl aus Südwestasien stammenden, krautigen Blattgemüses (mit einem hohen Anteil an Mineralien, Vitaminen und Eisen), in Zusammenspiel mit einer nicht oder nur wenig gereiften Frischkäsesorte (mit einem frisch-milden Aroma). Ein leichtes Gericht voller Herzhaftigkeit ...

27.50



zurück von der Pirsch und wild auf „gezähmtes“ Wild: **Reh-Entrecôte unter „Läckerlikruste“** an raffinierter **Schwarzer Holunder-Sauce**, serviert mit **Herbstgemüse garnitur** (Rotkohl, Rosenkohl, karamellisierten Kastanien, Preiselbeerapfel) sowie **Beilage nach Wahl \***: hier gelingt es, die delikate Würze des Rehfileisches im Zusammenspiel mit den berühmten Basler Lächerli (ein lebkuchenartiges Gebäck, hergestellt unter anderem mit Weizenmehl, Honig, Früchten und Nüssen) in Einklang mit dem frischen herb-säuerlichen Aroma des Holunders zu bringen und phantasievoll zu kombinieren. So wird nicht nur der Gaumen angeregt, sondern auch die Jägerruh-Seele angesprochen ...

38.50



die Grandezza liegt in der vornehmen Einfachheit: zart rosa gebratenes **Bisonfilet-Medaillon an Calvados-Sauce** serviert mit **markfrischem Gemüse** und **Beilage nach Wahl \***: die erstklassige Würze des feinfaserigen Fleisches des „Wildrindes“ im Einklang mit dem wohlduftenden **Calvados** (ein hochprozentiger, bernsteinfarbener Brantwein aus der Normandie) sind von einer bescheidenen Raffinesse! Kurz, eine Küche ohne „Chichi“ ist zwar unspektakulär, macht aber aus diesem Gericht wahrlich (k)ein Eiland der Aromen ...

46.00



ein Hauch von Wald, Wiese und Weidmannsheil: zart gebratenes **Wildschweinfilet-Involtini mit Datteln und Rohschinken** an **Wacholderbeer-Sauce**, begleitet von **Herbstgemüse garnitur** (Rotkohl, Rosenkohl, karamellisierten Kastanien, Preiselbeeren) und **Beilage nach Wahl \***: Involtini (ital. Wort für Roulade) sind ein typisches Hauptgericht der sizilianischen Küche. Diese magrebisierte Variation mit der, eine orientalische Note verbreitenden "Frucht der Könige", in Kombination mit dem Rohschinken und der Gewürz-/Krammatbeere als geschmacksfördernde Zutat, zeigt, wie majestätisch schlicht inszenierte Kochkunst mit "Schwarzwild" sein kann ...

36.50

\*) Beilagen: **Kartoffelgratin, Ringelfrites, hausgemachte Spätzle oder Weisswein-Risotto**

