

MENU CHEF

Reh Tataki
Kürbiscarpaccio, Mangomayonnaise

Blinis mit Eierschwämmli
Wacholder-Joghurt

Zanderrückenfilet
Fregola Sarda
Champagner-Sauerkraut

Zwetschgen-Kompott
Estragon-Sorbet

Menü komplett CHF 84.00

Carte Blanche Hirschen

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Speckomelette & Croûtons	CHF 15.50
Steinpilzschaum mit pochiertem Ei und Belper Knolle	CHF 22.50
Reh Tataki , Kürbiscarpaccio, Mangomayonnaise	CHF 26.50
Curry-Kürbis-Cappuccino mit Jakobsmuschel	CHF 18.50
Wasserbüffel Tatar (CH) mit Polenta und Wachtelei	CHF 26.50

HAUPTGÄNGE

Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	CHF 44.50
Lammkotelette mit Couscous, Tzatziki & fermentiertem Knoblauch	CHF 52.50
Grilliertes Rindsfilet mit Stroganoff-Sauce und Chipotle-Zwiebel-Crêpes	CHF 59.50
Rehrückenfilet - Trüffelkruste mit Gemüse und Schnittlauch-Spätzli	CHF 56.50
Hirschpfeffer mit Gemüse und Rosenkohlstampf	CHF 44.50
Zanderrückenfilet mit Champagner-Sauerkraut, Fregola Sarda	CHF 52.50
Chicken Tikka masala mit Gemüse und indischem Reis	CHF 44.50

DESSERTS

Baselbieter Zwetschgen-Kompott mit Estragon-Sorbet	CHF 13.50
Handgerührter Eiskaffee mit Kirsch	CHF 14.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace	CHF 15.50