

„GEMEINSAM GENIESSEN“

Frische Lebensmittel gehören jeden Tag auf den Tisch, der Genuss und die Gemeinsamkeit dürfen dabei nicht zu kurz kommen.

In unserem Restaurant verwöhnen wir Sie täglich mit einem Saisonalen, attraktiven Angebot aus der Region.



**Wir wünschen
einen guten Appetit!**

Genussvolles rund um die Baselbieter Hochstamm Zwetschgen

02. – 22. September 2019

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Dörrozetschgenrahm CHF 6.50

Tagessuppe CHF 3.50

Nüsslisalat mit Frischkäsepraline von Zwetschgen und
Rauchfleisch an einem Zwetschgendressing, Grissini CHF 8.50

Menusalat vom Buffet CHF 4.00

Hauptgänge

Baselbieter Eintopf Gericht (ohne Zwetschgen)
Schnitz und Drunter (Grüner, geräucherter Speck und
Siedfleisch vom Tschoppenhöfer Angus Beef)
Getrocknete Hochstamm Äpfel und Birnen
Butterkartoffeln CHF 21.50

Schweinskotelett (180gr.)
begleitet von Rotweinzwetschgen, Jus
Liestaler Pommes frites im Körbli
Herbstliches Gemüse CHF 23.50

Sous vide gegarter Kalbsschulterfiletbraten
auf Liestaler Pinot-noir Sauce
Hausgemachte Quarkpizokel
Gemüse aus Grossmutter's Garten CHF 25.50

Sautierte Zeglinger Zanderfilet
mit vanillierter Weissweinsauce und parfumierten
Zwetschgen auf Eptinger UrDinkel Kernotto
Gemüse aus Grossmutter's Garten CHF 30.00

Desserts

Zwetschgen-Joghurtschnitte garniert CHF 5.50

UrDinkel Güpflli auf Zwetschgenkompott CHF 6.50

Lauwarme Zwetschgenwähe begleitet von Zimtglace CHF 7.50

Tagesdessert CHF 3.00

➔ Bewohner bezahlen für jeden Hauptgang 10.-