

Baselbieter Kirschen Woche

vom 17.06. - 30.6.2019

Tagessuppe	CHF 3.50
Kirschen-Smoothie (mit Joghurt, Milch, Vanille und Zimt)	CHF 6.00
Salat vom Buffet	CHF 4.00
Blattsalat mit Hochstamm Kirschen (Kirschendressing, geröstete Brotwürfeli vom Dinkelbrot Grissini mit getrocknetem Montadon-Schinken)	CHF 8.00
Geschmorter Schulterbraten vom „Tschoppenhöfer Angus Beef“ im Baselbieter Pinot Noir mit Kirschen Kartoffelstock frisches Marktgemüse	CHF 25.50
Kalbsschnitzel „Baselbieter Art“ mit Kirschen-Sauerrahmsauce hausgemachten Quark Pizokel (Spätzli) Gemüse aus Grossmutter's Garten	CHF 29.50
Sous vide gegartes, gefülltes Pouletbrüstli (Füllung mit Kirschen, Kräuter, Baumnüsse) Pommes frites von Liestaler Kartoffeln im Körbli serviert gedünstete Karottenscheiben (im Eptinger Mineralwasser)	CHF 26.00
Sautierte Zeglinger Zanderfilet mit vanillierter Weißwein Sauce und parfümierten Kirschen auf Urdinkel Kernotto Gemüse Grossmutter's Art	CHF 30.00
Dessert	
Urdinkel-Köpfli auf Kirschenkompott	CHF 7.00
Hausgemachte Vanilleglace mit Kirschensauce im Glas dazu servieren wir Ihnen ein kleines Konfekt	CHF 7.50
Baselbieter Kirschenpfeffer (süss) (geröstete Weissbrotwürfel mit Kirschenkompott)	
Als süsse Hauptspeise im Töpfli serviert	CHF 10.00
Als Dessert Portion mit Sauerrahm	CHF 6.00
Bewohner bezahlen für jeden Hauptgang	CHF 10.00

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion, wenn nicht anders deklariert.