

MENÜ BUNDESFEIER AM RHEIN

Tatar vom Baselbieter Rind • Artischocken • Tomaten • Belper Knolle

Sautierte Jakobsmuscheln • Apfel • Bärwurz • Gurke • Meerrettich

Am Stück gebratener Rücken vom heimischen Kalb vom Green Egg •
Portweinelixier • Früchte des Waldes • Gemüse des Moments •
Savoyard-Kartoffeln

Abe rot von Jumi • Feigen • Früchtebrot

Délice von Schoggi • rote Früchte • Meringue • Caramel

3-Gänge • 85
4-Gänge • 98
5-Gänge • 105

Selbstverständlich bieten wir Vegetariern und Allergikern eine Alternative vor Ort an.

MENU “BUNDESFEIER AM RHEIN”

Beefsteak tartare from Basel countryside • artichokes • tomatoes •
“Belper Knolle”-cheese

Sautéed scallops • apple • spignel • cucumber • horseradish

Local saddle of veal from green egg grill • port wine elixir • fruits of the forest •
summer vegetables • Savoyard potatoes

“Abe rot”-cheese from Jumi dairy • figs • fruit bread

Chocolate delice • red fruits • meringue • caramel

3 courses • 85
4 courses • 98
5 courses • 105

Furthermore, we naturally offer alternatives for vegetarians and allergic guests directly on the spot.