

Mittagskarte am Wochenende

Vorspeisen

Wintersalat • Kerne • Radieschen • Trauben • 8 / 13

Kürbis-Ingwersuppe • 12

Nüsslisalat • Speck • Croûtons • Ei • 14

Suppe & Fagottini von Steinpilzen • 17

Gebeizter Saibling • Wakame • Rettich • Apfel • Meerrettich • 21

Hauptgänge

Gratinierte Aubergine • Perlgraupen • Kressesauce • mediterranes Gemüse • 24

Tagliarini • sautierte Pilze • Pinienkerne • Spinat • Belper Knolle • 28

Fleischküchlein • Senfsauce • Spätzle • Wintergemüse • 29

Geschmorter Rindsschulterspitz • Rotkraut • Kartoffelpüree • 37

Gratiniertes Schweinerückensteak • Portweinjus • Serviettenknödel • 38

Lammfilets • Thymianjus • mediterranes Gemüse • Kartoffel-Lauchgratin • 42

Winterkabeljau • Senfdillsauce • grünes Gemüse • Topinambur • 43

Dessert

Joghurtmousse • Schoggi-Ingwersorbet • 14

Grand Cru Schoggi-Riegel • Mandarinersorbet • Salzcaramel • 16

Crème Brûlée • Sauerrahm-Minz-Eis • Krokant • 13

Schoggi-Kuchen Krafft Basel • 7

Kaffee • Mini-Dessert • 9

Eiskaffee Krafft Basel • 11

Hausgemachte Glace- & Sorbetsorten, pro Kugel • 4.50

Schwein, Kalb, Rind, Saibling: Schweiz; Lamm: Irland; Kabeljau: Norwegen

Sind Sie Allergiker? Bitte geben Sie bei der Bestellung die kritischen Allergene bekannt, damit wir sie bei der Zubereitung berücksichtigen können.

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer