

Mittagskarte

Vorspeisen

- Sommersalat • vitales Allerlei • 8/13
- Geschmorte Tomatensuppe • Kräuteröl • 12
- Quinoa • Fenchelsalat • Melone • Himbeerdressing • 17
- Tomaten-Avocadosalat • Mozzarella • Pesto • 16
- Kaltes Karottenelixier • Melone • Zitronenmelisse • 14

Hauptgänge

- Orecchiette • Pesto • Spinat • Tomaten • Belper Knolle • 26
- Risotto • Früchte des Waldes • Zucchini • Kräuter • Cironé • 29
- Sommersalat • Tranchen vom Flankensteak • Kräutersalsa • 32
- Tomaten-Avocadosalat • gebratene Crevetten • Tomatenmarmelade • 32
- Rosa gebratene Lammfilets • Portweinelixier • mediterranes Gemüse • Gnocchi • 39
- Gebratener Bio-Lachs • Safransauce • Zitronenrisotto • Wurzelgemüse • 40
- Fleischküchlein • gebratene Pilze • Kräutersalsa • Kräuterkartoffelstampf • Gemüse • 29
- Schweinerückensteak • Olivenkrokant • eigener Jus • mediterranes Gemüse • Fregola Sarda • 38

Dessert

- Joghurtmousse • Kirschen • Schoggi-Eis • 14
- Marinierte rote Früchte • Vanilleeis • 13
- Kaffee • Mini-Dessert • 9
- Eiskaffee Krafft Basel • 11
- Schoggi-Kuchen Krafft Basel • 7
- Hausgemachte Glace- & Sorbetsorten, pro Kugel • 4.50

Rind, Schwein: Schweiz; Lamm: Irland; Crevetten: Vietnam; Lachs: Schottland

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