

WEIHNACHTEN IM KRAFFT BASEL
AM 25. UND 26. DEZEMBER 2017

MENÜ MITTAG

Marinierte Rindsfiletscheiben • eingelegtes Gemüse • Gewürzemulsionen • Belper Knolle
oder

Kürbis-Ingwer-Suppe • gebackene Lachspraline • Meerrettich

Kalbsnussschale vom Holzkohlegrill • Portweinjus • Wintergemüse • Nussbutter-Kartoffelpüree
oder

Gebratener Saibling • Champagnersauce • Wurzelgemüse • schwarzer Reis

Cocosmousse • Vanille-Orangen • Schoggisorbet

oder

Käse von Jumi

3-Gang • 78

2-Gang • 62

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

MENÜ ABEND

Tatar vom Freilandrind • Quittensenf • Belper Knolle • Gewürzbrot

Suppe und Fagottini von Steinpilzen • Caramelzwiebeln • Alpbutterschaum

Saibling • Zitronenbuttersauce • Randenpüree • Schalotten-Crunch

Kalbshohrücken • zweierlei Saucen • sautiertes Wintergemüse • Savoyard-Kartoffeln

Délice von Felchlinshoggi • Mandarine

oder

Käse von Jumi

5-Gang • 98

3-Gang • 78

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