



GENUSS MENÜ 14. – 28. September

Amuse-Bouche



Bunte Randenscheiben

Wildschweinsalametti | Basler Stadthonig | Kürbis Vinaigrette | geröstete Kürbiskerne
Vegetarische alternative: mit Dallenwiler Ziegenkäse



Duo vom Reh

geschmort und Rosa gebratener Rücken vom Stachel

Kartoffel-Blumenkohl Mousseline | Federkohl

Trüffeljus

ODER

Kürbis Kartoffel Gnocchi

Federkohl | gebackenes Rotkraut

Allschwiler BIO Bergkäse



Käsevariation

von Glausi's am Spalenberg



Bratapfel | Vanilleglace von Dream of Ice Allschwil

Menu Fleisch / vegetarisch in 3-Gängen CHF 72.00 / CHF 63.00

Menu Fleisch / vegetarisch in 4-Gängen CHF 86.00 / CHF 77.00

Gerne können Sie jeden Gang auch einzeln bestellen