

Freitag, den 29. Oktober 2010, ab 18.30 Uhr

Schlemmen, mit Lernenden

Eine kulinarische Reise in den Herbst

Wiederum bieten wir Ihnen ein breites Angebot an Speisen an. Sie können aus den einzelnen Speisen – ohne sich dabei zu überessen – problemlos drei bis fünf Speisen auswählen und ihr persönliches Menü zusammenstellen.

Begrüssung:

Nobling brut, Efringen-Kirchen, Schaumwein
Orangensaft, Mineralwasser

Getränkeauswahl:

Süssgetränk:

Apfelsaft, Cola, Rivella, Orangina, Citron, Grapefruit

5 dl CHF 4.00

Weissweine:

Basler Staatswein 2009, Deutschland / Chasselas

Talhao 2008, Portugal / Fernão Pires, arinto, Alvarinho

Glas CHF 5.00

Flasche CHF 32.00

Rotweine:

Syrah du Valais „Cave Emery“ 2008, Schweiz / Syrah

Chateau Montesqieu 2004, Roussillon – Frankreich / Grenache, Syrah, Carignan

Glas CHF 6.00

Flasche CHF 37.00

Kaffee und Spirituosen:

Espresso, Creme, Latte Macchiato, Cappuccino, Schale

Tasse CHF 3.50

Schnapswägeli: Cognac, Williams, Kirsch, Grappa, Zwetschgen

Glas 20 cl CHF 6.50

Die Speisen

Suppen	Tomatenkraftbrühe mit Gemüseperlen und Würzbissen ◦ ◦ ◦	SFr. 9.50
	Kürbiscremesuppe mit Seeteufelspiess ◦ ◦ ◦	SFr. 9.50
Süsswasserfisch	Meringues vom Hecht auf lauwarmem Linsen-Dreierlei ◦ ◦ ◦	SFr. 12.50
Salzwasserfisch	Sautierte Rotbarbe auf Gemüse-Couscous ◦ ◦ ◦	SFr. 12.50
Geflügel	Maispouardenbrust mit einer Füllung von Mozzarella und Rohschinken mit Dauphin-Kartoffeln und Mangold ◦ ◦ ◦	SFr. 12.50
Vom Schwein	Sautiertes Schweinsfilet auf Kräuterschaum mit Safrannudeln und Herbstgemüse ◦ ◦ ◦	SFr. 12.50
Wild	Hirschrückenfilet im Wirsingmantel mit Spätzli vom Brett und glacierten Marroni ◦ ◦ ◦	SFr. 12.50
Vegetarisch	Selleriepiccata auf Tomatensauce, Marktgemüse und Pariser Kartoffeln ◦ ◦ ◦	SFr. 12.50
	Ravioli mit Herbstpilzen an Salbeibutter auf Gemüsestreifen ◦ ◦ ◦	SFr. 12.50
Desserts	Lauwarmes Schoggichüechli mit Sauerkirschenkompott und Vanilleglace ◦ ◦ ◦	SFr. 9.50
	Trilogie von Charlotte Russe, Zwetschgenmousse und Passionsfruchtsorbet	SFr. 9.50