

MITTAGSMENÜ 22.9.2020 – 27.09.2020 | FR. 23

Inkl. einer Vorspeise

DIENSTAG

Papardelle mit hausgemachter Sauce Bolognese

MITTWOCH

Sautiertes Seelachsfilet, Ingwer-Rahmsauce,
Kräuterrisotto und geschmorte Petersilienwurzel

DONNERSTAG

KUMU Pulled Pork Käse Burger,
Lattich, Zwetschgen Chutney Pfeffer Mayo und Pommes

FREITAG

Hasugebeizter und marinierter Schellfisch, pochiertes Ei,
Lauch mit Vinaigrette und Randen Ketchup

SAMSTAG

Wild Bratwurst, Barolo Jus, Weisswein Risotto mit Belper Knollen

SONNTAG

Geschmorte Rindsschulter, Szechuan Pfeffer-Rahmsauce,
Süsskartoffelpüree und Kräuterseitling

HAUPTGANG FÜR VEGETARIER

Randen, Erbsen Minz & Koriander Limetten Hummus, Ebly Salat und Pita Brot

GENUSSWOCHEN HIT.

FLAMMENKUCHEN MIT BASLER MARKTKÄSE UND REGIO BIRNEN 19.50

Wild, Rind und Schwein (CH), Fisch EU, Hooks & Lines

FOLLOW US ON
Instagram



SNACKS

Elsässer Flammkuchen | 16

Flammkuchen mit Trüffelbrie und Birnen | 18.50

Flammkuchen mit Ziegenkäse und Honig | 18.50

Zander Fish & Chips | 24

Panini mit Rohschinken, Tomaten und Mozzarella | 11.50

Panini mit Thonmousse, Tomaten und Oliven | 11.50

Panini mit Zucchetti und Feta-Käse | 11.50

Portion Pommes Frites | 7

SALAT

Fitness Salat, Rucola, Avocado, Melone, Grapefruit, Falafel und Mago-Koriander Chutney | 18

Grilled Chicken Caesar Salat | 18.50

DESSERT

Unser hausgemachtes Tagesangebot in der Vitrine
Fruchtwähe | 5.50

Tageskuchen | 6.50

Café Gourmand | 9.50

Kaffee oder Espresso mit 3 mini Desserts

GLACE

Von der Manufaktur Dream of Ice in Allschwil
Cornets, Becher und Stängel

Affagato al caffè | 8.50

Glacekugel | 3.50

Vanille / Schokolade / Mandarine / Zwetschgen

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Allergien.
Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Fleisch, Geflügel und Eier stammen aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert.
Zander, CH, Zucht / Thunfisch, ARG, Hooks & Lines

FOLLOW US ON
Instagram

