

# S' MENÜ

**Hausgeräuchertes Seeteufelfilet mit gegrilltem Romana Salat**  
Mousse mit Rieslinggelée und Limetten-Holundermayonnaise

\*\*\*

**Pfifferlingsraviolo mit Belper Knolle**  
Wildspargel, Beurre Blanc und Eigelb

\*\*\*

**Duett vom Bio Lamm und Mangalitza Schwein**  
Bärlauch-Heusüpli, Merguez und hausgemachter Lardo

\*\*\*

**Baselbieter Kalbsfilet mit Tannenwipfel-Jus**  
Blumenkohl und Violetta Kartoffelgratin

\*\*\*

**Käseauswahl vom Wirth's Huus**  
Moltebeer-Chutney und hausgemachtes Früchtenussbrot

\*\*\*

**Rhabarber Variation**  
Mille Feuille, Waldmeister und Sorbet

2 Gänge 61 / 3 Gänge 79 / 4 Gänge 97 / 5 Gänge 115 / 6 Gänge 133

Weinbegleitung: 2 Gänge 21 / 3 Gänge 31 / 4 Gänge 41 / 5 Gänge 51 / 6 Gänge 61

Bitte fragen Sie uns für alternative Menüvorschläge (vegetarisch, vegan, gluten-/laktosefrei etc.)

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7 % MwSt.  
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch sofern nicht anders vermerkt.

