

À-la-carte im Sommer

Vorspeisen

Sommerkräutersalat 17.50
Holunderblütendressing
Melonenkugeln mit Minze und Portwein mariniert


Klassisches Rindstatar 24.00
Parmesan, Kräutersalat und Focaccia

Suppen


Tagessuppe 7.50

Gazpacho 13.00
Crostini

Pasta

Ravioli Gigante 26.50 
gefüllt mit Sommerkräuter-Ricotta
Krautstiel, Silberzwiebeln, Pfifferlinge und Gemüse-Jus

Vegetarisch

Quinoa-Kichererbsenküchlein mit Kurkuma (vegan, glutenfrei) 25.00 
Seidentofu-Tomaten-Dip, junge Karotten, Zucchini, Melone
Süßkartoffeln

Fischgericht

Eglifilets im Bierteig gebacken 35.50
Tartarsauce, Reis oder Salzkartoffeln

Fleischgerichte

Klassisches Rindstatar 34.00
Parmesan, Kräutersalat und Focaccia

Pouletgeschnetzeltes "Singapore" 32.00
Pouletbruststreifen mit Curryrahmsauce
Früchte, Mandeln und Reis

Heimisches Rindsentrecôte 39.50
Café de Paris, Pommes Frites und Sommergemüse

Das «Regionale» 34.00
Schweins-Cordon Bleu
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Baselbieter Käse
Pommes Frites und Sommergemüse

Basler Ratsherrentopf 31.00
Schweinsfiletmedaillon mit Baselbieter Käse und Speck
Champignonrahmsauce und Rösti

Geschnetzelte Kalbsleber 35.50
an Madeirasauce oder Provençale
Rösti

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 37.50
Swiss Farmer* Kalbfleisch an Champignonrahmsauce
Rösti

Aus unserer Patisserie

«Gniesserli»	7.50
Unser Mitarbeiter informiert Sie gerne	
Gestockte Baselbieter Chriesicreme	10.50
mit Rosen-Meringue und Pistazienglace	
Frischer Fruchtsalat	
im Gewürzsud	10.00
mit Sorbet nach Wahl	12.00
Marinierte Erdbeeren	
Nature	9.50
mit flüssigem Rahm oder Schlagrahm	11.50
Aprikosen-Variation	15.00
Parfait, Macaron, Kompott, Gelee, Safran-Meringue	
Pfirsich»Melba» neu interpretiert	
Himbeere, Vanille, Rahm, Glace und Pfirsich	15.00

Unsere Gasparini Glace

Sorbet «Zwetschge» 11.00
mit Vieille Prune

Sorbet «Zitrone» 11.00
mit Wodka oder Prosecco

Glaces und Sorbets

Rahmglace pro Kugel 3.50
Vanille, Erdbeere, Chocolat, Mocca, Haselnuss

Sorbet pro Kugel 3.50
Zwetschge, Zitrone, Himbeere

Portion Rahm 2.00

Coupes für den «eiskalten» Genuss

Eiskaffee «Seergarten» 11.00
Kaffeeiglance mit Kirsch gerührt und mit Rahm serviert

Coupe «Seergarten» 11.50
Vanille- und Erdbeerglance mit Fruchtsalat und Rahm 8.50

Coupe «Danmark» 11.50
Vanilleiglance, Schokoladensauce und Rahm 8.50

Coupe «Romanoff» 12.50
mit marinierten Erdbeeren, Vanille-Erdbeerglance und Rahm 9.50

Coupe «Nussknacker» 12.00
Haselnuss und Vanilleeis
mit karamellisierten Nüssen und Rahm

Bananen «Split» 12.50
Bananen und Vanilleeis, Schokoladensauce,
geröstete Mandeln und Rahm

Deklaration der Herkunft von unserem Fleisch

Rind **Schweiz**

Kalb **Schweiz**

*Swiss Farmer Fleisch wird nach strengen Richtlinien produziert. Die Aufzucht, sowie Haltung und Fütterung sind streng geregelt und garantieren so höchste Qualität und Geschmack.

Poulet **Schweiz**

Schwein **Schweiz**

Schinken **Schweiz (Sachbezeichnung Hinterschinken)**

Ente **Frankreich**

Krevetten **Thailand (Aquakultur)**

Egli **Russland**

Lachs **Schweiz**

Jakobsmuschel **Nordwestatlantik**

Ausnahmen werden deklariert!