

# Genuss-Trilogie

Komponieren Sie Ihr persönliches Menu.

Wählen Sie 3 Vorspeisen und/oder 3 Hauptgänge und/oder 3 Desserts.

Ihre Komposition wird Ihnen auf einem Tablett in kleinen Geschirren serviert  
Erhältlich bis 6 Personen pro Tisch

## Auswahl an Vorspeisen

26

### Frühlingshafter Brotsalat

Focaccia | Spargel | Radiesli | Löwenzahn | Bärlauch

### Frischkäsepraline von der Käserei Jumi

Morchelcreme | Spargelsalat | Erdbeer Dressing

### Klassisches Rindstatar

Parmesan | Kräutersalat | Eigelbcreme | Focaccia oder Toast

### Spargel-Capuccino

Bärlauch | Focaccia

### Brunnenkresse-Suppe

panierte Kalbsmilken

### Heimische Pouletbrust "Singapur"

Asiatische Currysauce mit Kokosmilch | Früchte | Gemüse | Reis

### Omoso Jungrind-Hohrückenfilet aus dem Emmental

Hausgemachte Malfatti | Frühlingskarotten | Pinot-Noir-Jus | Bärlauchquark

### Basler Ratsherrentopf

Schweinsfiletmedaillons überbacken mit Baselbieter Käse

Speck | Pilzrahmsauce | Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)

### Geschnetzelte Kalbsleber

Nach Wahl an Madeirasauce oder Art "Provençale"

Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)

### Swiss Farmer-Kalbsgeschnetzeltes

Rahmsauce | Pilze | Kräuter | Rösti (Kartoffeln von Gregor Kopp, Füllinsdorf)

### Das Regionale

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Speck | Zwiebeln | Baselbieter Käse

Pommes Frites | Saisongemüse

### Gebratene Alpen-Egli aus Raron

Champignons | Tomaten | Kräuter | Salzkartoffeln | Junger Spinat

### Gebratenes Alpen-Zanderfilet

Bärlauch-dip | süss-saures Frühlingsgemüse | Spargel | Morcheln | Neue Kartoffeln

### Hausgemachte Malfatti



Kartoffeln | Spinat | Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln | Pinienkernenbutter

### Hausgemachte Bärlauch-(JUMI) Ziegenfrischkäseravioli

Mönchsbart | Morchelschaum

### Gebratene Amaranthküchlein

Spargel-Morchelpanaché | Veganer Joghurt | gepickelte Radieschen


**Marinierte Erdbeeren**    
Doppelrahm | Meringues

**Gestockte Creme von der Pistazie**     
Rhabarbersorbet | Streusel

**Caramelchöpfli im Weckglas serviert**     
Karamellisierte Nüsse | Orange | Rahm

**Sorbet Zwetschge**  
Vieille Prune

**Sorbet Zitrone**  
Vodka oder Prosecco

**Rahmglace**   
Vanille | Erdbeere | Schokolade | Mocca | Haselnuss

**Sorbet**  
Lavendel | Rhabarber | Zwetschge | Zitrone

**Gerührter Eiskaffee Seegarten**   
Kaffeeglacé | Kirsch | Rahm

**Coupe Danmark**   
Vanilleglacé | Schokoladensauce | Rahm

**Coupe Romanoff**   
Erdbeeren | Vanille- und Erdbeerglace | Rahm

# Herkunfts-Deklaration

## Aus der Schweiz

---

- Kalb
- Rind
- Schwein | Grand Cru Rohschinken | Kochschinken (Sachbezeichnung Hinterschinken)  
Geräucherter Speck | Bratspeck
- Lamm
- Poulet
- Lachs
- Egli
- Zander

## Aus Norwegen

---

- Lachs (Dino Arsi)

## Alle Allergene im Überblick

---



Glutenhaltige Getreide



Sulfite



Eier



Sojabohnen



Sesamsamen



Senf



Erdnüsse



Milchprodukt



Fische



Krebstiere



Hartschalenobst



Sellerie



Weichtiere



Lupinen