

Vorspeisen

Kleiner Gemüsegarten bunte Beeten grüner Apfel Ziegenfrischkäse	23
Rote Königskrabbe Lauch Kalamansi Croustillant	31
Marmorierte Gänseleber Crue de cacao Feige Banyuls	33
Tatar vom Rind Eigelbcreme marinierte Babygurken Senfsaatkaviar	24/36

Suppen & Zwischengerichte

Pluma Iberico Catalana Pepperoni Artischocke Chorizo	38
Nüsslischaumsuppe knusprige Bearnaise Räuchertofu	16
Dashibrühe Thunfisch Edamame Dumpling	19










Fisch & Fleisch

Seeteufel Chicoree Orange Bergkartoffel	46
Bar de Ligne rotes Schalottenconfit Erdgemüse Petersiliensud	52
Tournedos Rosini Spinat Perigordtrüffel Sellerie	58
Alpmistkratzerli Wirsing Speck Croutons Pioppini Pilze	48
Schlossburger Rindsfiletstreifen Sauce Barbecue Country Fries Bauernspeck	32
Rahmragout vom Baselbieter Kalb Pilze Schmorgemüse Spätzle	48

Vegetarisch und Vegan

Buchweizenküchli Federkohl Zwiebelchutney Arganölschaum	32
Gnocchi Vegan! Puntarella Salzmandel-Schaum Pioppini Pilze schwarzes Olivenöl	34

Schlossmenu

 Marmorierte Gänseleber Crue de cacao Feige Banyuls
 30€
 Dashibrühe Thunfisch Edamame Dumpling
 30€
 Rinderfilet Spinat Perigordtrüffel knusprige Kartoffel-Praline Sellerie
 30€
Kleine Auswahl von der Käserei Jumi
 30€
Pré-Dessert
 30€
 Dessert Château B! Erdnuss Guanajaschokolade Banane Salzkaramell

6 Gänge 129

 4 Gänge 109

Geniessen Sie unsere exklusive Weinbegleitung zum Menü!

6 Gänge – 4 Gläser 36

4 Gänge – 3 Gläser 29

Allergene? Gerne informieren wir Sie!

Die Krabbe stammt aus Norwegen. Die Gänseleber und der Bar de Ligne kommen aus Frankreich. Das Schwein ist aus Spanien und der Thunfisch aus den Malediven. Der Seeteufel kommt aus Schottland. Das Rind, das Kalb und das Mistkratzerli sind aus der Schweiz.