

Mittags im Schloss

Vorspeise

Topinambur-crème-Suppe
Croûtons

oder

Kleiner Saisonsalat
Schlossdressing | Geröstete Kerne

Hauptgang

Braisierte Kalbsbrust aus dem Baselbiet
Rübli-Bohnen Gemüse | Orangen-Pfeffer Jus | Kartoffelgratin

oder

Kabeljau «Skrei»
Lauch-Ingwer Gemüse | Zitronen Risotto | Arganölschaum

oder

Buchweizenküchlein
Selleriepüree | Arganölschaum | Wurzelgemüse

Dessert

Aprikosen-Rosmarin Törtchen

Spezialpreis KW 12	2 Gänge – Menu	CHF 38.—
	3 Gänge – Menu	CHF 49.—

Allergene? Gerne informieren wir Sie!

Das Rind aus Irland und der Kabeljau aus Norwegen.
Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.

Unsere Empfehlungen

Zu Beginn

Kleiner Saisonsalat 9.50
Schlossdressing | Geröstete Kerne

Tatar vom Rind 24/36
Eigelbcreme | marinierte Babygurken | Senfsaatkaviar

Anschliessend

Rahmragout vom Baselbieter Kalb 48
Pilze | Schmorgemüse | Spätzle

Schloss Burger 32
Rinderfiletstreifen | Pfeffersauce | Bauernspeck | Country Fries

Zum Schluss

Profiteroles 14
warme Schokoladensauce | Bourbon Vanille Glace

Käse Spezialitäten vom Jumi 18
hausgemachtes Früchtebrot | Chutney

Weine der Woche

Petit Chablis AC 1 dl 9
2018 | Alain Geoffroy | Chablis – Burgund | Frankreich
Chardonnay

Le Secret de Lestrière 1 dl 9
2015 | Château Lestrière | Bordeaux | Frankreich
Merlot

Heiss & kräftig

Kaffee & Espresso 5.50

Doppelter Espresso | Cappuccino | Latte Macchiato 6.50

Schale | Heissi Schoggi 6.00

Portion «London Tea» 6.80

Jugendliche ab 16 Jahren geniessen bei uns "Unser Bier" und junge Erwachsene ab 18 Jahren dürfen auch Spirituosen konsumieren.