

MENÜ I – FONDUE – 60 CHF

Gemischter Salat oder Nüsslisalat
(saisonal) mit Speck, Ei und Croûtons

Fondue (eigene Mischung)

Basler Lächerli-Parfait

MENÜ II – VEGI – 60 CHF

Apfel-Sellerie-Suppe

Risotto mit Saisongemüse oder Pilzen

Fruchtsalat

MENÜ III – FLEISCH – 80 CHF

Bündner Teller mit Rohschinken
und Greyerzer

Kalbssteak mit Waldpilzsauce,
hausgemachten Spätzli und
Gemüsevariation

Dunkelschokoladen-Mousse

MENÜ IV – FLEISCH – 95 CHF

Entenleber-Terrine mit Zwiebelconfit

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
oder Pfeffersauce

Kartoffelgratin und Gemüse-Farandole

Basler Lächerli-Parfait

MENU I – FONDUE – 60 CHF

Mixed green salad or lamb's lettuce
(seasonal) with bacon, egg and croutons

Cheese fondue (our own blend)

Basler Lächerli parfait

MENU II – VEGI – 60 CHF

Apple and celery soup

Risotto with seasonal vegetables or mushrooms

Fruit salad

MENU III – MEAT – 80 CHF

Grisons platter with raw ham
and Gruyère

Veal steak with wild mushroom sauce,
homemade spaetzli and
vegetable medley

Dark chocolate mousse

MENU IV – MEAT – 95 CHF

Duck liver terrine with onion confit

Beef fillet with Béarnaise sauce
or pepper sauce

Potato gratin and vegetable farandole

Basler Lächerli parfait