

Vorspeise

- Saisonsalat Schloss Dressing und geröstete Kernen 16
Sautierte Jakobsmuscheln Tomate und Wassermelone 34
Tarte Tatin von roten Zwiebeln Frischkäsemousse 18
Variation vom „Label rouge“ Lachs Dillsenf-Eis 32
Gänseleber-Terrine Himbeeressig-Marmelade und Brioche mit „Fleur de sel“ 38

Suppe

- Rosmarinsuppe Balsamico-Sorbet 16
Kalte Zucchettisuppe Thymian-Cantucci 16

Hauptgang

- Zanderfilet Gewürzschinken und Artischockensauce 46
Seeteufel Medaillon Zitronenmelisse-Fumet und Quinoa 48
Steinpilz-Panzerotti junger Spinat und Karotten 34
Sot l'y laisse Riso Venere und Stangensellerie 38
Irisches Rinderfilet Medaillon Kartoffelblini und Zucchini 62
Baselbieter Kalbssteak Trofie und Steinpilze 60
Tranche vom „Noir de Bigorre“ weisse Polenta und Bohnen-Panaché 58

Dessert

- Gorgonzola Honig und Apfelrelish 14
Pfirsich-Kreation 18
Aprikosen-Quark-Strudel Vanille-Mohn-Eis 20
Himbeer-Gourmandise mit Bottminger Himbeere 20
Sorbet-Trilogie mit Honigkrokant 15
Creme brûlée Lavendel und Joghurt-Sorbet 16
Käse-Auswahl vom Fromager Alex Wirth 18

Menu

Sautierte Jakobsmuschel
Tomate und Wassermelone

Rosmarinsuppe
mit Balsamicosorbet

Seeteufel Medaillon
Zitronenmelisse-Fumet und Quinoa

Baselbieter Kalbssteak
Trofie und Steinpilze

Pfirsich-Kreation
oder
Gorgonzola mit Honig und Apfelrelish

Menu komplett à CHF 118.00
Menu ohne Fisch à CHF 98.00

... dazu das passende Weinset à CHF 42.00

Küchenchef - Thierry Fischer