

DER HOFGARTEN IM HERBST

Fait maison – Hausgemacht von uns für Sie.

Frisch, lokal, überraschend. Lassen Sie sich verwöhnen von unserem kulinarischen Angebot und spüren Sie die Freude an der marktfrischen Vielfalt, welche Küchenchef Mathias Loosli und sein Team auf Karte und Tisch bringen.

Vorspeisen

1/2 1/1

Herbstlicher Blattsalat an Granatapfel-Dressing
mit Sellerie-Julienne, getrockneten Cranberrys
und gerösteten Walnüssen

13.50

Nüsslisalat an französischem Dressing
mit geröstetem Speck, Feigen und Kernenmix

18.50

Onsen-Ei auf Süsskartoffelpüree
mit Senfkaviar, Shiso-Kresse und Schnittlauchöl

14.50

Gebratene Jakobsmuscheln auf Randencarpaccio
mit Portweinfeige, Safranmayonnaise und geröstete Walnüssen

24.50

Klassiker

Rindstatar von der Bio-Metzgerei Uelihof
serviert mit kleinem Salatbouquet, dazu Toast und Butter

29.50 39.50

Suppen

Tagessuppe nach Marktangebot

10.50

Kürbis-Kokosschaumsuppe mit Kürbiskernen und Chiliöl

12.50

Pastinakencremesuppe mit Cecina-Schinken

13.50

Vegetarisch

1/2 1/1

Cremige Bio-Polenta aus dem Maggiatal mit glasiertem Herbstgemüse, Senfkaviar und Kernöl		28.50
Hausgemachte Tagliatelle an Walnuss-Pesto mit Kräuterseitlingen, getrockneten Cranberrys und Shiso-Kresse	24.50	29.50
Das Beste vom Wild ohne Fleisch... Blätterteigkissen mit Pilzen, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni und Quarkspätzli		31.50
Hauchdünne Ravioli* gefüllt mit geräuchertem Bergricotta, an Haselnussbutter mit Kürbiswürfel und Kernöl	28.50	38.50

Fleisch

Rindsragout an Perlzwiebeln, Speck und Croûtons mit Tessiner Polenta und glasierten Bohnen		42.50
Gebratene Maispouletbrust an Rotweinjus mit hausgemachten Tagliatelle und sautiertem Cima di Rapa		41.00
Rehgeschnetztes an Preiselbeersauce mit hausgemachten Quarkspätzli, Rosenkohl und Rotkraut	39.00	47.00
Engadiner Hirsch-Saltimbocca mit Cecina-Schinken an Portweinjus mit Walnuss-Risotto und geschmortem Kürbis		48.00

Fisch

Gebratenes Zanderfilet an Miso-Joghurt, Fregola Sarda mit Peperonata, Kürbis und Shiso-Kresse	35.50	41.50
Gebratenes Lachsforellenfilet an Schnittlauchöl mit Walnuss-Risotto und Süsskartoffelmousseline		39.00

Deklaration:

Rind = CH	Lachsforelle = CH
Wild = CH/Graubünden	Zander = EST
Maispoulet = FR	Jakobsmuschel = Japan
Cecina Schinken = ES	Brot = CH

* Ravioli von Paste Ines in Basel

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

