



MENU DE NOËL

Amuse Bouche

Noix de Saint Jacques bretonnes flambées

Schnittlauchvelouté, Stampfkartoffeln, Imperial-Kaviar

(7,9,12,14)

Œuf Onsen et chou-fleur en textures

Sauce Hollandaise, geräucherter Lachs, Sauerteigcroûtons

(1,3,4,7,12)

Filet de Boeuf "Rossini"

Perigord-Trüffeljus, geröstete Entenleber, Brioche, Topinamburcreme

(1,3,7,9,12)

Bonhomme de neige

Milchreis, Lebkuchen, Clementine

(1,3,7)

Friandises de Noël

165 CHF pro Person



Legende der Allergene:

1 Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

6 Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse

7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)

8 Schalenfrüchte

9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

12 Schwefeldioxid und Sulfite

13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Herkunft unserer Produkte und deren Regionalität liegen uns sehr am Herzen, weswegen wir eng mit Produzenten und Partnern aus der Umgebung zusammenarbeiten: Unser Fleisch beziehen wir über die Metzgereien Jenzer aus Arlesheim und Grauwiler aus Basel, den Fisch über die Firma Bianchi aus Zufikon. Unser Brot stammt aus der direkten Nachbarschaft: von der Basler Bäckerei «BreadLove.»

HERKUNFT FLEISCH

CH Kalb, Rind
FR Geflügel, Foie Gras

HERKUNFT FISCH

FR Jakobsmuscheln
CN Kaviar
UK Lachs

Herkunft Brot:

CH