



Vorspeisen

Spargel Cremesuppe mit Spargeleinlage	9.50
Bärlauch Cremesuppe mit Speck-Chips	9.50
Lauwarmer Spargelsalat an Rucola-Pinienkern-Pesto	14.50
Tartar vom Rauchlachs mit Kräutern & Limettenvinaigrette	12.50
Saisonaler Frühlings-Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	7.50

Hauptgerichte

Kalbssteak vom Grill (180gr.) mit hausgemachter Morchel Butter	42.50
Knuspriges Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Beinschinken & Raclette Käse	28.50
Involtini vom Poulet mit Dörrtomaten gefüllt, an Parmesansauce	24.50
Frische Egli Filet Knusperli mit Tartarsauce	34.50

Beilagen:

*Neue Kartoffeln, Butternudeln, Schupfnudeln, Pilavreis, Pommes frites
Alle Gerichte werden mit saisonalen Begleitern angerichtet.*

Vegetarisch

Blätterteig-Kissen mit cremigem Spargel-Morchel Ragout	29.50
Spargel-Bärlauch-Risotto mit frittiertem Rucola	21.50

Alle Gerichte auf dieser Karte servieren wir Ihnen zwischen 11.30 & 14.00 Uhr

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Badischer Spargel

Portion weisse Spargeln

29.00/24.00

- mit saftigem Beinschinken
- mit neuen Kartoffeln
- mit Kratzete

Plus 6.50

Plus 4.50

Plus 4.50

dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch:

Sauce Hollandaise, Mayonnaise oder braune Butter



Unsere Empfehlung der Weinbegleitung

Cuvée d'or Blanc 2024, Siebe Dupf Kellerei Liestal

1 dl

6.80 CHF

Flasche 7,5dl

48.00 CHF



Alle Gerichte auf dieser Karte servieren wir Ihnen zwischen 11.30 & 14.00 Uhr

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.