



Unsere Speisekarte zum Frühlingsanfang

Die Vorspeisen

- Gartenfrische Blattsalate mit knackigen Radieschen 12.--
an einer Sherry-Baumnussvinaigrette
- Carpaccio vom Kalbsfilet an Kapern-Limonendressing 26.--
serviert mit Kräutersalatbouquet
- Leicht gebratenes Saiblingsfilet an Kerbelsauce 18.--
mit knackigem Spargelsalat und Wildkräuterblinis serviert
- Gebratene Kaninchenrückenfilets an Balsamicojus 18.--
serviert mit Linsen-Frühkartoffelsalat
- In Sesam gebratene Kalbsmilken an Bärlauchsauce 24.--
angerichtet auf Spargel-Morchelragout im Blätterteigkissen

Aus dem Suppentopf

- Spargelrahmsuppe mit Bärlauchpesto 16.--
und knusprigen Kalbsmilkenwürfel
- Wildkräuterrahmsuppe mit Grapparahmrosette 12.--
und Spargelragout

Feines vom Gemüseposten

Sämiger Weissweinrisotto mit Spargelragout
und würzigem Gorgonzola aufmontiert 28.--

Kartoffel - Bärlauchfrittata
mit buntem Frühlingssalat 28.--

Aus Meer und Fluss

Gebratenes Saiblingsfilet an Verjus Sauce
mit Venere Reis und Spargelgemüse 42.--

Gebratene Riesencrevetten mit Frühling Knoblauch
angerichtet auf Vulkanrisotto 46.--

Von unserem Hausmetzger

Stubenküken nach Amerikanischer Art
serviert auf buntem Frühlingsgemüse 36.--

Laufentaler Freilandkaninchen an Merlotsauce
serviert mit Tessiner Polentastangen und Frühlingsgemüse 38.--

Tafelspitz - Carpaccio an Bärlauchvinaigrette
serviert mit Linsen-Kartoffelsalat 28.--

Medaillon vom Angus Rind mit Estragonbuttersauce
mit gebratenen Frühkartoffeln und Marktgemüse serviert 54.--

Ab zwei Personen

Basler Lämmelbraten p.P 58.-- ***

(das Beste vom Rinderfilet) mit Rotweinjus und Waldchampignons
dazu servieren wir Ihnen gebratene Frühkartoffeln und Marktgemüse

SLOW FOOD

Ein Wort zu unserer Gastronomie-Kultur: Genussvolle Lebensart, menschliche Lebensqualitäten, der Erhalt handwerklicher Kochkunst sind die Grundsätze unseres Handelns und Denken. Wir geben den zu verarbeitenden Produkten die nötige Sorgfalt und Zeit sich optimal zu präsentieren. Bitte, geben Sie uns diese Zeit ebenfalls!

Für den kleinen Hunger

Knackige Blattsalate garniert mit Radieschen und Ei an Bärlauchvinaigrette	16.--
Bündner Bergkäse mit einer frischen Brotauswahl	14.--
Feingeschnittener Emmentaler Bauernspeck mit knackigem Essiggemüse	14.--
Mühle - Teller Reichhaltige Auswahl von Trockenfleischspezialitäten mit Käse und bunten Blattsalaten serviert	26.--
Gold-Wurstsalat mit Bergkäse auf bunten Blattsalaten serviert	14.--
Gebratene Edelfische auf knackigen Blattsalaten an Sherryvinaigrette	26.--
Falsche "Schnecken" Rindsfiletwürfel mit Kräuterbutter überbacken	18.--
Grilliertes Schweinekotelett mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln serviert	28.--
Saftige Rinderfiletscheiben angerichtet auf Bärlauchrisotto	44.--



Wo kaufen wir unser Fleisch ein?

Unser Hauptlieferant ist die qualitätsbewusste Fachmetzgerei **Jenzer** aus Arlesheim. Sie beliefert uns mit Fleisch aus folgenden Ländern: Schweiz, (Kalb, Schwein, Rind, Kaninchen, Geflügel) Frankreich, (Kaninchen, Geflügel), Irland (Rind)

Das süsse Finale

Käseauswahl vom Brett „Bouton d’Or“	16.--
Rhabarber Törtchen mit frischen Erdbeeren und Joghurt-Minzeis	14.--
Geeiste Erdbeersuppe mit Mandelgebäck begleitet von einem hausgemachten Holunderblütensorbet	16.--
Joghurt Zitronenmousse mit Rhabarberragout und Erdbeersorbet	14.--
Die Variation von der Crème Brulée Verven, Vanille und Tonkabohnen	12.--
Feines Karamelköpflerli mit Rahm und Saisonfrüchten garniert	12.--
Eiskaffee „Mühle“	9.--
Unsere Eissorten:	
Vanille-, Mocca-, Joghurt Minz-, Pistazieneis	4.00
Unsere Sorbets:	
Limonen-, Holunderblüte-, Rhabarber-, Erdbeersorbet	4.00

Und dazu ein Glas Süsswein:

Château Doisy Védrières 2005 4 cl **8.--**
Grand Cru Classé Sauternes

80% Semillon, 20% Sauvignon Blanc. Leichte goldgelbe Farbe, sehr reiches, intensiv Bouquet nach Tropenfrüchten, Lychees, Banane, Mango dazu ganz fein der Duft von Botrytis, Honig und ein bisschen Karamell. Im Mund sehr süß, fruchtig, weich und rund, mit einer gut ausbalancierten Säure.

*** Diese Gerichte benötigen ca. 20 Minuten zur Herstellung