



Bankett Vorschläge

Vorspeisen:

Feigen , Bündner Rohschinken, Sprinzhobel, Kräutersalat, Vinaigrette
CHF 17.00

Capuns
Schnittmangold, Spätzliteig, Salzis, Rahmsauce, Reibkäse
Vegi: Schnittmangold, Gemüse, Pilze, Rahmsauce, Reibkäse
CHF 16.00

Gebackenes Wangener Geiskäsli, Feigen Confit, Pumpernickel, Kräutersalat, Vinaigrette
Oder
Ziegenkäse Mousse, Pumpernickel, Kräutersalat, Vinaigrette
CHF 17.00

Butternuss Kürbissuppe, Kernöl
oder
Grüne Erbsensuppe, Minzenschaum
oder
Rote Randensuppe, karamellisierte Conférence Birne, Creme fraîche
oder
Pastinaken-Apfelsuppe, Nusscrumble
oder
Karotten Ingwersuppe, Orangenzeste
CHF 14.00

Nüsslisalat, geröstete Speckwürfeli, Freiland Ei, Croûtons
CHF 16.00

Nüsslisalat
Kalbsmilken / Leber vom Freilandkalb / Leber vom Freilandhuhn, Vinaigrette
CHF 21.00

„Salat zum Tell“
Saisonale Blattsalate, Gemüsestreifen, Fabian's Hausdressing
Karottenstreifen, Radiesschen, Gurken, Sprossen
Herbst/Winter: Randen, Butternusskürbis, Kürbiskerne
CHF 15.00

Gebratener Kräutersaitling oder (Saison Pilze), Kräutersalat, Vinaigrette
CHF 18.00

Bündner Swiss Alpine Lachs aus dem Misox
Rote Beete, Himalaya Salz Marinade, Apfel-Gurken, Kräutersalat
CHF 23.00



Hauptgang:

Hohrücken vom Baselbieter Vollmilch Kalb
Niedergar Methode, reduzierter Kalbsfond, Gartenkräuter,
glasiertes Wurzelgemüse, Kartoffel Gratin
CHF 53

(kann auch mit Kalbsrücken ganz zubereitet werden +CHF 5)

Kopfbacken vom Baselbieter Vollmilchkalb
Reduzierter Kalbsfond, junges Gemüse, Kartoffelstock oder Carnaroli Weisswein Risotto
CHF 52

Geschmorte „Baselbieter Kalbshaxe „die Hintere“
Kalbsfleischjus, junges Gemüse
Carnaroli Risotto / Polenta „Terre alla Maggia“, Thymian
CHF 48

Glasierte Kalbsschulterspitz vom Baselbieter Vollmilchkalb
reduzierter Kalbsfond, Gartenkräuter
Frisches Marktgemüse
Kartoffel Gratin
CHF 46

Marinierte Rindslaffe „Schmorbraten“ Jenzer Natura Qualität
kräftige Nebiolsauce, Thymian Polenta „Terreni alla Maggia“ / Carnaroli Risotto
Glasiertes Wurzelgemüse, Pastinaken, Karotten, Kohlrabi, Sellerie
CHF 42

Rindsfilet Tournedos „zum Tell“ Irisches Black Angus Beef
Calvados Pfeffer Jus, karamellisierten Apfelringen
Junges Gemüse, Gratinierte Kartoffeln / Bandnudeln
CHF 59

Rinds Kopfbacken,
Regionales Freilandrind, Jenzer Natura Qualität
Glasiertes Wurzelgemüse,
Weisswein Risotto / Polenta „Terreni Maggia“ / Kartoffelstock
CH 43



Hauptgang

Tell's Cordonbleu vom Freiland Säuli
Saftschinken, Innerschweizer Bergkäse,
Saisonales Gemüse, Bratkartoffeln
CHF 39

Karree Braten vom Freiland Säuli
Reduzierter Kalbsfond, Gartenkräuter,
Ofengemüse, Kartoffel, Rosmarin
CHF 43

Geschmorte Kopfbacken vom Freiland Säuli
Junges Gemüse, Polenta Terreni Maggia Ascona
CHF 41

Gebratene Entenbrust auf Kartoffel-Sellerie Püree
Frische Pfifferlinge, Geflügelfond
CHF 39

Gebratene Ribelmais Poulardenbrust
Kräuterfrischkäse, Bündner Rohschinken, Reduzierter Geflügelfond
Junges Gemüse, Carnaroli Risotto
CHF 38

„Perlhuhn au vin“
Reduzierter Geflügelfond, Gemüse im Fond, Polenta „Terreni Maggia“ / Kartoffelstock
CHF 41

Entrecôte vom Berglamm aus dem Berner Oberland
Reduzierter Kalbsfond, Rosmarin
Ofengemüse, Schalotten, Kartoffel
CHF 49

Gigot vom Berglamm aus dem Berner Oberland
Kräutersenfkruste, Fond, grilliertes Gemüse, gratinierte Kartoffeln
CHF 46



Hauptgang

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

Zitronen Olivenöl

Gedämpfter Blattspinat, Schalotten Butter

Gesalzene Kartoffeln, Petersilie

CHF Tagespreis

Ganze Dorade im Ofen gebacken

Fenchel, Kräuter, Zitrone

Kartoffelpüree

CHF Tagespreis

Swiss Alpine Lachs aus Lostallo Misox nach Basler Art

Rote Zwiebeln, Mediterranem Gemüse (Sommer) oder

gedämpfter Blattspinat

Petersilien Kartoffeln

CHF Tagespreis



Vegetarische Gerichte

Indisches Gemüse Curry

Blumenkohl, Auberginen, Wurzelgemüse, Süsskartoffeln,
Kichererbsen, Koriander, Basmati Reis, Fladenbrot

CHF 39

Risotto, gebackener Hokaido Kürbis,
Randen, Kräuter Saitling, Parmesan

CHF 38

Zürcher Geschnetzeltes

marinierter Tofu, (oder Planted Chicken)

Waldpilze, Rösti oder Nudeln

CHF 39

Polenta aus Ascona „Terre alla Maggia“

Mediterranes Gemüse, Zucchini,

Auberginen, Peperoni, rote Zwiebeln, frische Gartenkräuter, Cambozola

CHF 38

Capuns

Schnittmangold, Spätzliteig, Gemüse, Pilze, Rahmsauce, Reibkäse

CHF 33

Gemüse Piccata, nach Saison

Aubergine, Brüsseler, Zucchini,

Risotto, Kirschentomaten, Basilikum, Mascarpone, Tomaten

CHF 38



Dessert:

Meringue Passion

Emmentaler Meringue Schale, Passionsfrucht, Schlagrahm, Ecuadorschokolade

CHF 11

Panna Cotta mit Waldbeeren Coulis

CHF 10

Käse zusammen gestellt von Alex Wirth mit Feigensenf,
Kloster- Nussbrot und frische Baumnüsse, Trauben(Saisonal) oder Dörrfrüchte

CHF 15

Dessert Variation

Eine Auswahl an vier feinen Desserts auf dem Teller

CHF 16

Weisse Schokoladenmousse mit dunkler zartbitter Schokoladen-

Chili Mousse Torte und Vanille Glace

CHF 12

Zartbitter Schokoladen Mousse, Beeren Coulis

CHF 11

Karamelköppli

CHF 10

Crema Catalana

CHF 11

Gasparini Glace Cornet

CHF 6

Früchte Sorbet pro Kugel

CHF 5

Linzer Törtli

CHF 8

