

Menu Mai bis Juni 2024

VORSPEISEN

Blattsalat mit Kräuter-Popcorn
an Schälleürsli-Dressing 13.-
+ Kalbsleber 5.-

Kalbstatar mit Eigelbcrème, 21.-
Rucola und Bergkäse

Markbein & gebratene Kalbsleber mit Schalotten
und Kräuter-Mayonnaise, dazu geröstetes Brot 18.-

Spargelsalat mit grünen Spargeln vom Hof*, dazu
Frühlingszwiebeln und Brotchip 17.-
+ Mostbröckli vom Hof 3.-

Geräucherte Forelle aus Kaiseraugst auf
Rucolasalat und marinierte Zwiebeln 18.-

HAUPTGÄNGE

Hausgemachter Hackbraten an Pfefferjus dazu
grüner Spargel vom Hof* und Spätzli 39.-

Kalbsbraten auf den Punkt gegart (32 Stunden)
an Rotweinjus, dazu grüne Bohnen und
Ofenkartoffeln 48.-

Baselbieter Rindsfilet mit Kräuterbutter, dazu
saisonales Gemüse und hausgemachte Spätzli 54.-

Schälleürsli Burger im Pfeffer Brioche, mit
Rindfleisch, Zwiebelconfit, Kräutersalat,
Kräuter-Mayonnaise 29.-
dazu knusprige Ofenkartoffeln 2.-
+ Käse

Frische Forelle aus Kaiseraugst an Kräutersauce,
dazu Salzkartoffeln 42.-
und grüne Spargeln vom Hof*

VEGETARISCH

Kartoffel-Mangold Strudel mit grünen Spargeln
vom Hof* und Kräuter-Quark 36.-

Spätzlipfanne mit saisonalem Gemüse an Rahm
und Bergkäse 29.-

Schälleürsli Vegi Burger im Pfeffer Brioche,
mit Gemüse-Burger, Zwiebelconfit,
Kräutersalat, Kräuter-Mayonnaise 25.-
dazu knusprige Ofenkartoffeln 2.-
+ Käse

SCHÄLLENURSLI SPEZIAL

Grüne Spargeln vom Hof* mit Rohschinken,
Salzkartoffeln 34.-
dazu Butter / Hollandaise / Vinaigrette

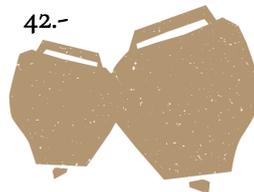
Grüne Spargeln vom Hof* mit Salzkartoffeln 29.-
dazu Butter / Hollandaise / Vinaigrette

Fleisch vom Hof & von der Metzgerei Jenzer

Käse vom Milchhüsli beider Basel

Fisch aus Kaiseraugst

*Grüner Spargel vom Hof und Erdbeeren aus Bottmingen: Das Wetter ist ein ganz entscheidender Faktor. Je nach Verfügbarkeit kann die Gemüsebeilage / Beere oder Herkunft variieren.



SCHÄLLENURSLI

Über die Zutaten
in unseren Gerichten,
welche Allergien oder
Intoleranzen auslösen
können, informiert Sie unser
Serviceteam auf Anfrage gerne.
Preise in CHF & inklusive 8,1% MwSt.

Menu Mai bis Juni 2024

DESSERT

Frische Erdbeeren aus Bottmingen* mit Joghurtmousse	15.-
Rhabarber-Millefeuille mit Krokant	12.-
Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanilleglace	12.-
Schokoladenmousse mit karamellisierten Aprikosen	13.-
Hausgemachte Glace/Sorbet gemäss Angebot, pro Kugel	4.-

KÄSE

Regionale und Schweizer Käseauswahl von Hart- und Weichkäse vom Milchhüsli beider Basel dazu Früchtechutney und Brot	15.-
---	------



Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.
Preise in CHF & inklusive 8,1% MwSt.