

# Klassiker 2026

## VORSPEISEN

<b>Gemischter Salat</b> an Schälleürsli-Dressing	13.00
<b>Muttener Linsen</b> mit Rotkohl, Weisskohl und Blumenkohl	14.00
+ geräucherte regionale Forelle	5.00
<b>Geröstetes Markbein &amp; Kalbsleber</b> mit Schalotten, dazu Knoblauchbrot	18.00
<b>Kalbsstatar</b> vom Hof mit Eicrème, Bergkäsemousse und Knoblauchbrot	21.00

## HAUPTGÄNGE

<b>Kalbsbraten</b> auf den Punkt gegart (32 Stunden) an Cognacjus, dazu Kartoffelgratin und Mangold	47.00
<b>Kalbs Cordon Bleu</b> mit Baselbieter-Raclette Käse und zweierlei Schinken, dazu Kartoffel- und Gurken Salat	38.00
<b>Hausgemachter Hackbraten</b> an Pilzrahmsauce, dazu Selleriepüree und hausgemachte Bärlauch Spätzli	39.00

## VEGETARISCH

<b>Kräuter Crêpe</b> mit Ratatouille und Auberginen Püree	34.00
<b>Randen Gersotto</b> mit Mutschli Crème	32.00

## DESSERTS

<b>Basler Lächerli Cheesecake</b> mit saisonalen Beeren	15.00
<b>Joghurt Schokoladenmousse</b> mit marinierten Birnen	12.00
<b>Kuchen und Sorbet vom Rüebl</b>	13.00
Gefrorene <b>Margarethenhügeli</b> (handgemachte Mini-Eisbomben)	12.00

- Pistazien-Haselnussglace mit Erdnuss
- Marzipanglace mit Kaffee-Schokoladenkern
- Feigenglace mit Mandeln
- Schokoladenglace mit Haselnuss

<b>Hausgemachte Glace/Sorbet</b> Gemäss Angebot, pro Kugel	4.00
--	------

Fleisch vom Hof (Kalb) & von der Metzgerei Grauwiler

Käse von Regiobale, Pierre Coulin, Allschwil

Forelle aus Kaiseraugst

\*Grüner Bio- Spargel und Kürbis vom Hof. Das Wetter ist ein ganz entscheidender Faktor. Je nach Verfügbarkeit kann die Gemüsebeilage oder Herkunft variieren.



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.