

Röschenzerhof Menü 65.-

Kulinarischer Gruss: Amuse-Bouche

Vorspeise

Warmer frischer Beinwiler Schafskäse im Brioche, Mesclun-Salat mit Birne & Walnüssen

*

Bottminger Spargel-Samtsuppe mit Bärlauch, Traubenkernöl und Crostinis

*

Lokaler Cäsar-Salat, Späne vom Bärschwiler Bergkäse, Speck, Croûtons

*

„Oeuf meurette“ vom Hof nach Art der Weinhändler mit gedünsteten Zwiebeln & Speck

*

Lachsforellen-Gravlax mit eigenlegtem Gemüse und Bio Bauernquark-Emulsion

Hauptspeise

Schweins-Ballotine mit Äpfeln, Walnüssen und Schnittlauch

*

Saibling-Strudel aus dem Jura mit Wirsing an Riesling-Sauce

*

Huhn Sûpreme in Walnusskruste mit eigenem Jus reduziert in Wermut

*

Bottminger weissem Spargel auf Feuilleté mit Mousseline-Sauce

Beilagen

Hausgemachte Spätzle

Hausgemachte Pommes

Gemüse

Griespflutta

Süsse und herzhafte Desserts

Lokaler Verbena Crème Brulée

*

Damassine Baba

*

Fondant au Chocolat, Joghurt-Eis

*

Apfel aus dem Ofen mit Eis

*

Vacherin Glacé mit lokalen Früchten: Méringue, Doppelrahm à la Gruyère, Himbeer-Sorbet

*

„Espresso-Duo Röschenzerhof“: Ein Espresso mit süsser Überraschung

A La Carte

Vorspeise

Warmer frischer Beinwiler Schafskäse im Brioche, Mesclun-Salat mit Birne & Walnüssen 17.-

*

Bottminger Spargel-Samtsuppe mit Bärlauch, Traubenkernöl und Crostinis 14.-

*

Lokaler Cäsar-Salat, Späne vom Bärschwiler Bergkäse, Speck, Croûtons 16.-

*

„Oeuf meurette“ vom Hof nach Art der Weinhändler mit gedünsteten Zwiebeln & Speck 15.-

*

Lachsforellen-Gravlax mit eigenlegtem Gemüse und Bio Bauernquark-Emulsion 18.-

*

Hausgemachte Agnolotti mit Pilzen und Gewürzen aus dem Jura in frischer Kräuterbrühe 19.-

Hauptspeisen

Röschenzerhof Tournedos nach Art der Weinhändler 62.-

*

Kalbssteak und Austernpilz-Rahmsauce 58.-

*

Zander-Strudel mit Wirsing in Riesling Sauce 52.-

*

Schweins-Ballotine mit Äpfeln, Walnüssen und Schnittlauch 39.-

*

Saibling-Strudel aus dem Jura mit Wirsing an Riesling-Sauce 42.-

*

Huhn Sûpreme in Walnusskruste mit eigenem Jus reduziert in Wermut 35.-

*

Bottminger weissem Spargel auf Feuilleté mit Mousseline-Sauce 34.-

*

Hausgemachte Agnolotti mit Pilzen und Gewürzen aus dem Jura in frischer Kräuterbrühe 36.-

Beilagen

Hausgemachte Spätzle

Hausgemachte Pommes

Gemüse

griespflutta

Röschenzerhof-Menü für unsere kleinen (Süssen) 26 CHF

Oeuf Meurette oder Caesar-Salat

Küchenchefs Fried Chicken mit Pommes Frites und Karotten Chutney

Dessert nach Wahl

Süsse und herzhaft Desserts

Lokaler Verbena Crème Brulée 12⁻⁵⁰

*

Damassine Baba 16.-

*

Fondant au Chocolat, Joghurt-Eis 14.-

*

Apfel aus dem Ofen mit Eis 11.-

*

Vacherin Glacé mit lokalen Früchten: Méringue, Doppelrahm à la Gruyère, Himbeer-Sorbet 13.-

*

„Espresso-Duo Röschenzerhof“: Ein Espresso mit süsser Überraschung 9.⁵⁰

*

Sorbet mit Schuss 14.50 CHF

*

Kugel Eis 4.20 CHF

Vanille, Himbeere, Aprikose, Café, Schokolade, Pistazie, Erdbeere, Zitrone, Zwetschge

Alle unser Gemüse stammen von kleinen Vertreibern und werden achtsam und mit viel Geduld vom Klötzlihof in Kleinlützel und vom Tannerhof in Biel-Benken herangezogen.

Unser zubereitetes Fleisch stammt zu 100% aus der Schweiz, wovon wir das meiste vom Hof Buschlen in Kleinlützel, vom Hof Albach in Liesberg, der Familie Aebi-Alvar und Andreas Meury aus Blauen, der Familie Broquet-Leuenberger in Movelier und der Familie Meister aus Le Noirmont, wo sich die Familien mit grosser Hingabe um ihre Tiere kümmern, beziehen.

Unsere Lachsforellen und unser Saibling werden im Jura neben Doubs von der Familie Choulat herangezüchtet. Unser Zanderfilet kommt aus dem Kanton Neuenburg.

Unsere stets frischen Bio-Eier und unser knuspriges Hofbrot kommen vom Hof Albach in Liesberg.

Unser Käse wird in den Käsereien Spitzenbühl in Liesberg und Luxenhof in Bärschwil hergestellt oder von dem Maître Affineur Antony in Vieux-Ferrette (F) mit regionalen Produkten verfeinert.

Unsere Beilagen haben ihren Ursprung auf Höfen in Kleinlützel, Blauen und Spechbach-le-Bas und sind alle hausgemacht.

Die Quelle unseres Mineralwassers Eptinger liegt im basellandschaftlichen Juragebirge.

Der Ursprung unserer beliebten Weine der Region liegt in Aesch und kommt von Klus177 oder in Biel-Benken, wo wir die Grenzgängerweine von Herrn Jäggi beziehen.

Was nicht in unserer Region wächst, welches wir aber stets Fair-Trade oder / und Bio zu finden versuchen: Zitronen, Ingwer, Pfeffer, weitere Gewürze, usw.

Diese Karte ist der Anfang unseres neuen Projekts und wird sich weiterentwickeln. Mit vielen engagierten PartnerInnen aus der Region konnten wir bereits erfolgreiche Partnerschaften knüpfen – und es werden noch mehr folgen, um Sie mit lokalen Produkten und hausgemachten Gerichten überraschen zu können.

Die Übersicht über unsere Partnerschaften, ProduzentInnen und Produkte wird laufend wachsen.

Wir freuen uns, unsere Philosophie des lokalen Konsums mit Ihnen zu teilen.