

# Röschenzerhof Menü 68.-

\* \* A La Carte Preise

Kulinarischer Gruss: Mise en bouche

## Vorspeise

Röschenzerhofs saisonales Gaspacho \*14.-\*

Lokaler Caesar-Salat: Lokaler Salat, knusprig panierte Hühnerstreifen, Dattel-Tomaten, Späne vom Bärschwiler Bergkäse, Speck, Croûtons & originales Caesar-Dressing \*18.-\*

Bärschwiler Weichkäse-Kugel mit einer leichten Note von Bohnenkraut, schmelzendem Honigherz aus dem Jura, frittiert mit Kräutern der Provence \*19.-\*

„Oeuf Parfait “ vom Hof mit Trüffelsplittern „Aestivum “ in einer Rucola-Crème, Speck-Emulsion, Perlen vom Trüffel-Olivenöl „Melanosporum “, Parmesan Bricelet \*19.-\*

Lachsforellen-Gravlax aus dem Jura, Emulsion aus Bio-Bauernquark mit Meerrettich, Tropfen vom Apfel, bereiften Zitrusfrüchten \*21.-\*

## Hauptspeise

Knuspriges „Pulled Beef“, in sein kräftiger Jus, mit neuen Kartoffeln & Hofgemüse der Saison \*39.-\*

Hausgemachte Dill-Safran-Forellen-Ravioli in Parmesan-Crème mit einem Hauch von Walnussöl, feines eingelegtes knackiges Saisongemüse \*38.-\*

Landhähnchenbrust mit Feigen in Portowein gekocht, in einer Kräuterkruste mit einem Hauch Rosmarin zur Ballotine gerollt, Sauce „Fois Gras “ mit neuen Kartoffeln und saisonalem Gemüse \*39.-\*

Rund um die Zucchini: Zucchini-Tomaten-Tartar auf Crêpes mit knusprigen Zucchini-Beignets, Trüffelsplittern „Aestivum “ \*35.-\*

## + Süsse und herzhaft Desserts

Für Informationen über Allergien, fragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen

## A La Carte

Wollschwein-Rippen bei 70° gegart, in Bier karamellisiert, Pfifferling-Dinkel-Risotto, geröstete Haselnuss-Splitter, lokales Gemüse auf schwarzen Oliven 53.-

Röschenzerhofs Tournedos (30 Tage gereift) nach Art der Weinhändler mit glasiertem lokalem Hofgemüse und Kartoffeln zweierlei: kubisch mit Sommertrüffeln & à la Anna 58.-

Saiblingsfilet aus dem Jura gekocht nach Art Meunière, Bio-Polenta garniert mit frischem Schafskäse-Mousse, knackigen Gemüseblüten 53.-

Big Lokaler Caesar-Salat: Lokaler Salat, knusprig panierte Hühnerstreifen, Dattel-Tomaten, Späne vom Bärschwiler Bergkäse, Speck, Croûtons & originales Caesar-Dressing \*28.-\*

## Röschenzerhof-Menü für unsere kleinen (Süssen) 26 CHF

Oeuf parfait oder Caesar-Salat

Küchenchefs Fried Chicken mit Pommes Frites und Karotten Chutney

Dessert nach Wahl

Für Informationen über Allergien, fragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen

## Süsse und herzhaft Desserts

Rund um die Himbeeren und Brombeeren: Haselnuss-Crumble, Madagaskar-Vanille-Schlagsahne, Himbeer-Confit mit einem Hauch von Damassine, Himbeersorbet 16.-

Alles über Schokolade: Schokoladenfondant, Himbeer-Schokoladenmousse, Crème Anglaise, dunkles Schokoladeneis 15.-

Kirschen Melba: Coupe mit frischen Kirschen aus Metzleren, Kirschen-Coulis, Vanilleeis & Schlagsahne 14.-

Von allem etwas: Variation unserer hausgemachten Desserts, Vanilleeis 16.-

„Espresso-Duo Röschenzerhof“: Ein Espresso mit süsser Überraschung 9.5 -

Sorbet mit Schuss 14.50 CHF

Kugel Eis 4.20 CHF

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

Für Informationen über Allergien, fragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen

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 Himmelsbach aus Bärschwil, 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.

Für Informationen über Allergien, fragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen