# Röschenzerhof Menü 68.-

* * A La Carte Preise

Kulinarischer Gruss: Mise en bouche

**Vorspeise**

Kürbis-Samtsuppe mit Kaffee infusiertem Sahne-Häubchen und gerösteten Kürbiskernen *14.5*

Lokaler Caesar-Salat: Lokaler Salat, knusprig panierte Hühnerstreifen, Butternusskürbis, Späne vom Bärschwiler Bergkäse, Speck, Croûtons *18.-*

Beinwiler Schäfskase in karamellisierter Walnuss- & Haselnusskruste, Nüsslisalat mit Birne, Honig-Vinaigrette *22.5*

Verlorenes Ei vom Hof, Pilz-Emulsion, Kleinlützler Trockenfleisch-Chips *17.-*

Geräucherte Lachsforelle aus dem Jura auf einem Linsenbett, Nüsslisalat & Sauerrahm *23.-*

**Hauptspeise**

Knuspriges „Pulled Beef“, im eigenem kräftigen Jus, mit neuen Kartoffeln und Hofgemüse der Saison *39.-*

Hausgemachte Dill-Safran-Forellen-Ravioli in einer Emulsion mit einem Hauch von Kräutern, lokalem Saisongemüse *36.-*

Landhähnchenballotine nach Jägerart, in einer Kräuterkruste mit Estragon, hausgemachten Spätzle und saisonalem Gemüse *39.-*

**+ Süsse und herzhafte Desserts**

# Menü aus dem Garten 59.-

**Vorspeise**

Kürbis-Samtsuppe mit Kaffee infusiertem Sahne-Häubchen und gerösteten Kürbiskernen *14.5*

Verlorenes Ei vom Hof, Pilz-Emulsion & Kastanien *17.-*

**Hauptspeise**

Offene Ravioli mit Butternusskürbis, Spinat und Beinwiler-Schafskäsesauce, Kürbischips, Kräuteremulsion mit scharfem Öl aus dem Jura *35.-*

**+ Süsse und herzhafte Desserts**

Für Informationen über Allergien, fragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen

# A La Carte

Gams-Medaillons nach Art der Weinhändler, hausgemachten Spätzle und saisonalem Gemüse 49.-

Wollschwein-Rippen bei 70°gegart in Bier karamellisiert, Pfifferling-Dinkel-Risotto, geröstete Haselnuss-Splitter, lokales Gemüse 54.-

Röschenzerhofs Tournedos (30 Tage gereift) auf Champignons mit glasiertem lokalen Hofgemüse und Griespflütta 61.-

Saiblingfilet aus dem Jura auf lokalem Sauerkrautbett, verfeinertes Hofgemüse der Saison in Gewürztraminer-Sauce 46.-

Grosser lokaler Caesar-Salat: Lokaler Salat, knusprig panierte Hühnerstreifen, Butternusskürbis, Späne vom Bärschwiler Bergkäse, Speck, Croûtons 28.-

Demeter-Dinkelrisotto mit Hähnchen aus dem Jura und saisonale Champignons 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 herzhafte Desserts

Zwetschge trifft auf Birne: Frische Birne auf Haselnuss-Crumbles, Madagaskar-Vanille-Schlagsahne, Zwetschgen-Confit mit einem Hauch von Vielle Prune, Zwetschgensorbet 16.-

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

Zwetschge Melba: Coupe mit frischen Zwetschgen, Zwetschgen-Coulis, Vanilleeis & Schlagsahne 14.-

Von allem etwas: Variation unserer hausgemachten Desserts mit 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, 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 Philsophie des lokalen Konsums mit Ihnen zu teilen.

Für Informationen über Allergien, fragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen