

## Röschenzerhof Menü 68.-

Kulinarischer Gruss: Amuse-Bouche

### Vorspeise

Bottminger Spargel-Samtsuppe mit Bärlauch, Traubenkernöl und Spargel-Crostini \*15.-\*

\*

Warmer frischer Beinwiler Schafskäse im Brioche, Mesclun-Salat mit Apfel & Walnüssen \*18.-\*

\*

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

\*

Verlorenes Ei vom Hof, Kräuterbärlauch-Pesto mit Brioche-Crostini \*14.-\*

\*

Lachsforellen-Gravlax mit eingelegtem Gemüse und Bio Bauernquark-Emulsion\*21.-\*

### Hauptspeise

Saibling aus dem Doubs: in einer Brioche-Kruste gebraten, Safran-Emulsion mit Hofgemüse der Saison \*42.-\*

\*

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

\*

Landhähnchen flambiert in Cognac mit eigener Leber, zu Ballotine gerollt in einer Kräuterkruste, mit einem Hauch von Rosmarin, Sichuanpfeffersauce" und hausgemachte Pommes frites \*39.-\*

### + Süsse und herzhaft Desserts

## Menü aus dem Garten 59.-

Kulinarischer Gruss: Amuse-Bouche

### Vorspeise

Bottminger Spargel-Samtsuppe mit Bärlauch, Traubenkernöl und Spargel-Crostini \*15.-\*

\*

Verlorenes Ei vom Hof, Kräuterbärlauch-Pesto mit Brioche-Crostini \*14.-\*

### Hauptspeise

Weisse Spargeln überbacken mit Parmesan- und Thymianstreusel Hollandaise-Safranasauce \*35.-\*

### + Süsse und herzhaft Desserts

# A La Carte

## Vorspeisen

Bottminger Spargel-Samtsuppe mit Bärlauch, Traubenkernöl und Spargel-Crostini 15.-

\*

Warmer frischer Beinwiler Schafskäse im Brioche, Mesclun-Salat mit Apfel & Walnüssen 18.-

\*

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

\*

Verlorenes Ei vom Hof, Kräuterbärlauch-Pesto mit Brioche-Crostini 14.-

\*

Lachsforellen-Gravlax mit eingelegtem Gemüse und Bio Bauernquark-Emulsion 21.-

\*

Beinwiler-Schafskäse und Lachsforelle-Raviolis mit Bärlauchcremesuppe 38.-

## Hauptspeisen

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

\*

Röschenzerhof Tournedos nach Art der Weinhändler, Hofgemüse & hausgemachten Pommes 62.

\*

Saibling aus dem Doubs: in einer Brioche-Kruste gebraten, Safran-Emulsion mit Hofgemüse der Saison 42.-

\*

Knuspriges „Pulled Beef“, in eigener kräftiger Jus, mit neuen Kartoffeln und Hofgemüse der Saison 39.-

Landhähnchen flambiert in Cognac mit eigener Leber, zu Ballotine gerollt in einer Kräuterkruste, mit einem Hauch von Rosmarin, Sichuanpfeffersauce" und hausgemachte Pommes frites 39.-

\*

Beinwiler-Schafskäse und Lachsforelle-Raviolis mit Bärlauchcremesuppe 38.-

\*

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

\*

Wurstsalat mit Pommes & Salat 25.-

## Süsse und herzhaft Desserts

Lokaler Verbena Crème Brulée 14.-

\*

Fondant au Chocolat, Joghurt-Eis 15.-

\*

Heiss-kalter Apfel mit Gewürztraminer-Sabayon 13.50-

\*

Vacherin Glacé mit lokalen Früchten: Meringue, Doppelrahm à la Gruyère, Himbeer-Sorbet 12.-

\*

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

\*

Sorbet mit Schuss 14.50.-

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

„Oeuf Meurette“ oder Caesar-Salat

\*

Küchenchefs „Fried Chicken“ mit Pommes Frites und Karotten-Chutney

Oder

Paniertes Schweineschnitzel mit glasierten Rübli und Pommes frites\*

**+ Süsse und herzhafte Desserts**

All 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 der Familie Broquet-Leuenberger in Movelier, vom Hof Buschlen in Kleinlützel, vom Hof Albach in Liesberg, der Familie Aebi-Alvar und Andreas Meury aus Blauen, 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 Eier und unser knuspriges Hofbrot kommen vom Hof Albach in Liesberg.

Unser Käse wird von der Familie Broquet-Leuenberger in Movelier & in den Käsereien 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.