

Röschenzerhof Menü 68.-



Kulinarischer Gruss: Amuse-Bouche

Vorspeise

Karamellierte Zwiebelsuppe mit Riesling, Schlagsahne mit einem Hauch von Bauernspeck und Bärschwiler-Käse 14.-

*

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

*

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

*

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

*

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

Hauptspeise

Saiblingsfilet-Confit aus dem Doubs, an Olivenöl, Kräuter-Bouillon und verfeinertes Hofgemüse der Saison 42.-

*

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

*

Landhähnchenbrust & Fois Gras in einer Kräuterkruste mit einem Hauch Rosmarin, gerollt in eine Ballotine an einer Portwein-Sauce mit neuen Kartoffeln und saisonalem Gemüse 41.-

+ Süsse und herzhaft Desserts

Menü aus dem Garten 59.-

Kulinarischer Gruss: Amuse-Bouche

Vorspeise

Karamellierte Zwiebelsuppe mit Riesling, Schlagsahne mit Bärschwiler-Käse 14.-

*

„Oeuf Meurette “ mit Ei vom Hof, nach Art der Weinhändler, mit gedünsteten Zwiebeln & Speck 14.-

Hauptspeise

Lokales Gemüse mit einem Crumble überbacken an jurasichen Gewürzen und einer Karotten & Olivenöl-Reduktion 35.-

+ Süsse und herzhaft Desserts

A La Carte

Vorspeisen

Karamellisierte Zwiebelsuppe mit Riesling, Schlagsahne mit einem Hauch von Bauernspeck und Bärswiler-Käse 14.-

*

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

*

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

*

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

*

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

Hauptspeisen

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

*

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

*

Saiblingsfilet-Confit aus dem Doubs, an Olivenöl, Kräuter-Bouillon & verfeinertes Gemüse der Saison 42.-

*

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

*

Landhähnchenbrust & Fois Gras in einer Kräuterkruste mit einem Hauch Rosmarin, gerollt in eine Ballotine an einer Portwein-Sauce mit neuen Kartoffeln und saisonalem Gemüse 41.-

*

Lokales Gemüse mit einem Crumble überbacken an jurasichen Gewürzen und einer Karotten & Olivenöl-Reduktion 35.-

*

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

*

Wurstsalat mit Pommes & Salat 25.-

Süsse und herzhaft Desserts

Lokaler Verbena Crème Brulée 14.-

*

Fondant au Chocolat, Joghurt-Eis 13.-

*

Kirschen Melba: Coupe mit frischen Kirschen von Metzleren, Kirsch-Coulis, Vanilleeis & Schlagsahne 14.50.-

*

Rund um die Erdbeeren: Bretonischer Keks, Bourbon-Vanille Schlagsahne, Erdbeer-Confit, frische Erdbeeren leicht mit Thai-Basilikum gewürzt, Erdbeersorbet 16.-

*

„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.