

Vorspeisen und Gerichte für den kleinen Hunger

Saisonaler Blattsalat mit frischen Kräutern	9.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	15.00
Tagessuppe mit marktfrischem Gemüse	8.00
Zvieri-Plättli mit Jurakäse, Salametti und Rohschinken	19.00
Wurst-Käse-Salat mit Jurabergkäse, wahlweise mit Pommes frites	18.00 23.00
RöHo-Rindstatar garniert mit Kapern, Zwiebeln und Essiggurken, serviert mit Brötchen ohne Gluten	37.00
wahlweise mit Pommes frites	41.00
½ Portion	25.00

Hauptgänge Fisch

Zander-Saltimbocca auf Risotto mit Cima di rapa	39.00
Sechs falsche Schnecken Saibling mit Maître d'Hôtel Butter überbacken, serviert mit Pommes frites	29.00
Fisch des Tages	29.00

Vegetarische Hauptgänge

Risotto mit Trüffel, dazu glasierte Karotten	31.00
Sechs falsche Schnecken Marktfrisches Ofengemüse mit Café-de-Paris-Butter überbacken, serviert mit Pommes frites	28.00

Hauptgänge Fleisch

Schweinemedaille an Calvados-Sauce, 37.00
serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Paniertes Schnitzel vom Freilandsäuli, 27.00
mit knusprigen Pommes frites und Blattsalat serviert
glutenfrei

Cordon bleu vom Freilandsäuli, 37.00
serviert mit Pommes frites und Gemüse
glutenfrei

Sechs falsche Schnecken 31.00
Rindsfiletspitzen überbacken mit Café-de-Paris-Butter,
dazu knusprige Pommes frites

Perlhuhnbrust an feiner Morchelsauce 39.00
mit Risotto und Gemüse

Entrecôte double mit Pfeffersauce oder Café-de-Paris-Butter, 49.00
serviert mit Pommes frites und Saisongemüse
Dieses Gericht kann ab 2 Personen bestellt werden. (max. 6 Personen)

Wir legen grossen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Unser Fleisch stammt von Tieren aus artgerechter Haltung, die von der Metzgerei Henz in Laufen geliefert werden.

Deklaration: Rind Irland, Schwein Schweiz, Läderli Schweiz, Perlhuhn Elsass, Fisch Schweiz oder Island.

Hinweis für Allergiker: Teilen Sie uns bitte frühzeitig mit, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.

Desserts und Käse

Unser Tagesdessert	8.00
Crème brûlée à l'orange	11.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen (glutenfrei) serviert mit Schlagrahm	12.00
Mandarinenparfait, mit Trockenfrüchten und Mandelcrumble	12.00
Coupe Danmark mit hausgemachter Schokoladensauce	11.50
Eiskaffee, bestehend aus Vanilleglace, Kaffeeglace und einem Espresso	10.50
Käsebrettchen Abwechslungsreiche Käsevariation, dazu Baumnüsse und Feigensenf	18.00
Sorbet mit Schuss Himbeer, Zitronen-Goldmelisse, Zwetschgen (glutenfrei&vegan)	15.50
Diverse Rahmglace (pro Kugel) Cafe, Erdbeer, Schokolade, Vanille, Zimt	3.80
Portion Rahm	1.50
Portion hausgemachte Schokoladensauce	2.50