

**Die Menus serviere mir Ihne
während em ganze Oschtere-Wuchenändi 2026
Karfritig, , Karsamschtig, , Oschtersunntig, **und au am Oschtermentig,****

Oschtere-Menus à Chf.79.-

mit em Apéro git's ä chleini Überraschig derzue!

ALS VORSCHPIES GANZ TYPISCH ZUM FRIEHLIGSAFANG

*Frische Spargeln aus Frankreich butterzart gekocht mit fein geschnittenem Baselbieter Beinschinken
serviert mit Sauce Hollandaise und Mayonnaise*

JETZT S' BESCHTE VOM OSCHTERLÄMMLI

*Lammcoquilles (Lammrückenfilets aus Neuseeland) butterzart rosé im Ofen gebraten mit Kräuterkruste
tranchiert und serviert mit unserer Provençale-Sauce. Neue Bratkartoffeln und verschiedene frische Gemüse*

oder

*Sehr zart gelagerte Rindsfiletmedaillons vom jungen Rindli grilliert mit Béarnaise und Kräuterbutter
Neue Bratkartoffeln und verschiedene frische Gemüse*

oder

*Frisches Lachsfilet aus der Nordsee (einer der besten Fische überhaupt) kurz im Ofen gegart
Nur Butter, Olivenöl und Zitrone, serviert mit frischem Gemüse und Neuen Bratkartoffeln*

oder

*Butterzartes Kalbsteak vom Schweizer Chälbli grilliert an feiner Morchelrahmauce
Hausgemachte Spätzli und verschiedene frische Gemüse*

oder

*Eglsfilets aus Kanada mit unserem Bierteig knusprig fritiert mit frischer Sauce Tartare,
Neue Bratkartoffeln und verschiedene frische Gemüse*

ALS DESSERT ÖBBIS, WO ALLI GÄRN HEI

*Erdbeeren Romanoff
Auch etwas für das Auge!*

★