



10.-20. September 2026

Nüsslisalat mit Himbeeren Dressing Baselbieter Wildtrockenfleisch und Bergkäse	16
Blattsalat mit Feigensenf Dressing Baselbieter Wildtrockenfleisch Frische Feigen und Birnen	15
Gulaschsuppe von Baselbieter Reh	12
Wildschweinracks/Kotelett mit Gin Sauce Mit Alpenkräuter Risotto	36
Pfifferlinge Risotto mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen	28
Geschmorte Zwetschgen aus Nuglar in Portwein mit Fior di Latte Eis	14

Wild beziehen wir von der Jagdgesellschaft Kutzenkopf in Liestal.

Je nach Verfügbarkeit weichen wir auf Wild aus der Schweiz oder aus der Schweiz aus.

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden!

