
Scison Menu H 1

Fr. 79.00

**Marinierte Lachsfilet Rosetten „Label Rouge“ mit Forellenkaviar
Salatbouquet, hausgemachtem Blinis und Zitronen-Meerrettichschaum**

Rosette de saumon mariné, caviar de truite, blinis et bouquet de salade
Marinated salmon with trout caviar, salad, blinis and lime hors reddish cream

* * *

**Steak von Baselbieter Kälbern mit Steinpilzragout und Eschalottenjus
Papardelle und Romanesco-Röschen**

Steak de veau aux cèpes et jus aux échalotes, papardelle et romanesco
Veal steak with cepes, noodles and romanesco

or

Kürbis-Ingwergemüse an Peperonisauce, dazu gedämpfte Quark-Mohn-Krapfen

Ragout de potiron, légumes et gingembre, sauce au poivron,,
Beignets de fromage blanc étuvés au pavot
Ginger pumpkin vegetable stew, bell pepper sauce, steamed poppy donuts

* * *

**Mit Tahiti-Vanille aromatisierter Milchreis in der Schokoladentulpe
serviert mit sautierten Quitten-Apfel-Würfeln**

Riz au lait à la vanille de Tahiti en tulipe de chocolat, dès de coing et pommes sautés
Rice pudding served in a chocolate tulip, quince apple honey stew

Scison Menu H 2

Fr. 72.00

**Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen garniert mit
Wildschwein-Rohschinken und Lebkuchencroutons**

Salade de mâche au ragout de champignon, jambon cru de sanglier et croutons
Lambs lettuce and fried mushrooms, wild boar ham and gingerbread croutons

* * *

Rehpfeffer mit Pfifferlingen, Safranspätzli und Rotkraut

Civet de chevreuil aux chanterelles, spätzli au safran et chou rouge
Deer stew with mushrooms, saffron spätzli and red cabbage

or

Parmesanrisotto mit karamelisierten Quittenwürfeln und gebratenen Steinpilzen

Risotto au parmesan, dès de coing et cèpes sauté au beurre
Parmesan risotto with quinces and fried porcini

* * *

Pfannkuchen mit Feigenkompott gefüllt, dazu Williamsbirnen-Sorbet

Crêpes fourrées à la compote de figue et sorbet au poire Williams
Pancake stuffed with figs served with Williams pear sorbet

Saison Menu H 3

Fr. 89.00

Herbstliches Bouquet von Blattsalaten und Sprossen an Kürbiskern-Vinaigrette

Bouquet de salades et de pousses a la vinaigrette à l'huile de graines de potiron

Bouquet of fresh greens with homemade pumpkin seed vinaigrette

* * *

Kross gebratenes Zanderfilet an Zitronegras-Ingwer-Sauce, dazu Wildreis

Filet de sandre sauté, sauce à la citronnelle et gingembre, riz sauvage

Roast pikeperch with lemon gras ginger sauce, wild rice

* * *

Hirschentrecôte auf Maroni-Kartoffel-Kürbis-Ragout an Wacholder-Gin-Sauce

Entrecôte de cerf, sauce au gin, ragout de marrons, pommes et potirons

Roast deer with juniper gin sauce, chestnut-potato-pumpkin stew

or

Parmesanrisotto mit karamelisierten Quittenwürfeln und gebratenen Steinpilzen

Risotto au parmesan, dès de coing et cèpes sauté au beurre

Parmesan risotto with quinces and fried porcini

* * *

Halbgefrorenes « Basler Leckerli » mit Rotweinzwetschgen

Parfait glacé Basler Leckerli et prunes au vin rouge

Semi frozen Basler Leckerli with red wine prunes

Saison Menu H 4

Fr. 77.00

Klare Wildkraftbrühe mit Gemüsewürfeln und Hirschravioli

Consommé de gibier au brunoise de légumes et ravioli de cerf

Clear venison soup with vegetables and deer ravioli

* * *

Tournedo von Baselbieter Rinderfilet in Blätterteigkruste

Totentrompeten-Sauce und Garniture von Gemüse

Tournedos de boeuf en feuilleté, jus aux trompettes de mort, garniture de légumes

Beef fillet in puff pastry, mushroom sauce and vegetables

or

Kürbis-Ingwergemüse an Peperonisauce, dazu gedämpfte Quark-Mohn-Krapfen

Ragout de potiron, légumes et gingembre, sauce au poivron, beignets de fromage blanc

Ginger pumpkin vegetable stew, bell pepper sauce, steamed poppy donuts

* * *

Mit Tahiti-Vanille aromatisierter Milchreis in der Schokoladentulpe

serviert mit sautierten Quitten-Apfel-Würfeln

Riz au lait à la vanille de Tahiti en tulipe de chocolat, dès de coing et pommes sautés

Rice pudding served in a chocolate tulip, quince apple honey stew

Season Menu H 5

Fr. 79.00

Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen garniert mit Wildschwein-Rohschinken und Lebkuchencroutons

Salade de mâche au ragout de champignon, jambon cru de sanglier et croutons
Lambs lettuce and fried mushrooms, wild boar ham and gingerbread croutons

* * *

Fondue Bacchus

Kalb-und Pouletspiessli, Basmatireis und div. Saucen

Brochettes de poulet et veau, riz
Veal and chicken skewers and rice

* * *

Pfannkuchen mit Feigenkompott gefüllt, dazu Williamsbirnen-Sorbet

Crêpes fourrées à la compote de figue et sorbet au poire Williams
Pancake stuffed with figs served with Williams pear sorbet

Weinempfehlung der Saison

Heida « Valais d'Or », Mauric Gay, Wallis Fr. 57.00

Chardonnay Maisprach, Urs Imhof, Baselland Fr. 51.00

Château Fleurs Grandchamps, Bordeaux blanc 2009 Fr. 47.00

Sancerre AOC, Lucien Crochet Fr. 70.00

Sauvignon blanc Reserve Steenberg, Constantia Fr. 59.00

Prosecco Superiore Extra Dry, Merotto Valdobbiadene Fr. 55.00

Champagne Laurent-Perrier brut Fr. 95.00

Le Difese 2008, Tenuta San Guido Fr. 59.00

Château de Viaud 2003 Lalande de Pomerol Fr. 75.00

Cabernet Sauvignon Reserve, Le Riche, Stellenbosch Fr. 69.00

Rioja Finca Monasterio Baron de Ley, Espana Fr. 68.00

Maienfelder Blauburgunder, Von Salis Fr. 56.00