



Genusswoche-Fahrplan

Die Stadt geniesst!

Im Rahmen der «Genusswoche» arbeiten wir mit regionalen Bauern zusammen und haben für Sie ein spezielles Menü kreiert. Die Kartoffeln, die Eier und die Komponente des Apéroplättli kommen vom Biohof Maienbühlerhof in Riehen. Das Galloway Rind beziehen wir vom Galloway & Strausshof in Bättwil in Solothurn.

As part of the «Genusswoche» (Enjoyment week) we are working with local farmers and have created a special menu for you.

The potatoes, the eggs and the component from the apéro plate is from the organic farm Maienbühlerhof in Riehen. The Galloway beef is from the Galloway & Ostrich farm in Bättwil in Solothurn.

Für den kleinen Hunger:

von 12.00 – 21.30 Uhr

Apéroplättli 17.00 CHF
Rindsbängeli / Mostbröckli / Alpkäse / Zwiebel-Preiselbeer Chutney
Breaded beef tongue / saffron aioli / picked mustard seeds / water cress

Vorspeisen:

Ab 17:30 Uhr

Panierte Rindszunge 16.00 CHF
Safran Aioli / gepickelte Senfkörner / Brunnenkresse
Breaded beef tongue / saffron aioli / picked mustard seeds / water cress

Gebackene Bio Rande 16.00 CHF
Safran Aioli / gepickelte Senfkörner / Brunnenkresse
Baked beetroot / saffron aioli / picked mustard seeds / water cress

Hauptgerichte:

Ab 17:30 Uhr

Picanha am Stück gegart (Galloway Rind) 38.00 CHF
Erbsensalsa / Bratkartoffel Terrine / Bio Gemüsebox
Picanha cooked in one piece (Galloway beef) / peas salsa / fried potato / organic vegetables

Bratkartoffel Terrine 29.00 CHF
Bio Krautstil / Onsenegg / Nussbutter Sauce / Erbsensalsa
Fried potato tureen / organic Swiss chard / onsen egg / nut butter sauce

Dessert:

IV Vermicelles 10.00 CHF
Meringue / Mascarpone / Birnenkompott
Chestnuts / meringue / mascarpone / pear compote

