



SILVESTERMENU 2025

FISCH & FLEISCH

Hausgebeizter Saibling / Dill-Senfsauce / Junger Salat

Swiss Black Angus Rindstatar / Kaviar / Creme Fraiche / Blini

Knuspriges Rouget Barbet Filet / Tomatenjus / Nyons Öl / Basilikum / Fenchel-Tomaten-Timbale

Swiss Farmer Kalbsfilet «Villette» / Portweinsauce / La Ratte Kartoffelmoussline / Junge Karotten

Käsebuffet / Feigensenf / verschiedene Brote

Daquiose «Basler Lächerli» / Mandarinen / Sauerrahmeis

4 Gänge 125

5 Gänge 140

6 Gänge 155

VEGETARISCH

Stracciatella di Bufalo / grillierter grüner Spargel / junger Salat

Kaviar des Feldes / Fingerlimette / Eigelb / Blini

Gefüllte Mini Gemüse / Tomatenjus / Nyons Öl / Basilikum

Warme Poke Bowl / Zitronengras / asiatisches Gemüse / Pilze / Ingwer

Käsebuffet / Feigensenf / verschiedene Brote

Daquiose «Basler Lächerli» / Mandarinen / Sauerrahmeis

4 Gänge 125

5 Gänge 140

6 Gänge 155