



DELI · CAFÉ · BAR
BASEL

Valentins Menu 14. Februar 2019

Willkommens Prosecco

Pastinakensuppe verfeinert mit Kaviar

Lauwarmes Gemüse Carpaccio

oder

Bio Rindsfilet Carpaccio

oder

ONO Rindstartar

oder

*Junger Blattspinat Salat mit Quinoa und Granatäpfel
garniert mit Granny Smith Apfel*

oder

*Bufala Mozzarella mit geröstetem Peperonisalat,
schwarzen Oliven, Basilikum und Pinienkernen*

Hauptspeise

Mais Poularde mit Weisswein-Risotto,

dazu eine Steinpilzsauce

oder

*Tagliata vom Schweizer Bio Weiderind Entrecôte mit hausgemachtem
Kartoffelstock mit Pesto und Gemüsebouquet*

oder

Bio Lachsmedaillon mit Tomatenconcassé

mit Grünen Spargeln und Wild Reis

oder

Kürbisspalten an einer Zitronenkruste auf Beluga Linsen und Baby Blattspinat

Duo -Dessert

*Vanille Panna Cotta mit Himbeercoulis, Mousse au Chocolat
und kleinem Schokoladenkuchen*

Menu Komplet mit Maispoularde 69

Menu Komplet mit Rindsfilet vom Schweizer Weiderind 82

Menu Komplet mit Lachsmedaillon 75

Meno Komplet Vegi 68

Valentins Dinner à la Carte 2019

Pastinakensuppe verfeinert mit Kaviar 15

Lauwarmes Gemüsecarpaccio 16

Bio Rindsfilet Carpaccio 24

Rindstartar 19

*Junger Blattspinat Salat mit Quinoa und Granatäpfel
garniert mit Granny Smith Apfel 19*

*Bufala Mozzarella mit geröstetem Peperonisalat,
schwarzen Oliven, Basilikum und Pinienkernen 16*

*hausgemachte Taglierini mit schwarzem Alba Trüffel
kleine Portion 25
Hauptspeise 36*

ONO Spaghetti Frutti di Mare 42

*Mais Poularde mit Weisswein-Risotto,
dazu eine Steinpilzsauce 36*

*Tagliata vom Schweizer Bio Weiderind Entrecôte mit hausgemachtem
Kartoffelstock mit Pesto und Gemüsebouquet 49*

*Bio Lachsmedaillon mit Tomatenconcassé
mit Grünen Spargeln und Wild Reis 42*

*Kürbisspalten an einer Zitronenkruste auf Beluga Linsen
und Baby Blattspinat 35*

Vanille Panna Cotta mit Himbeercoulis 10

Tiramisu 10

Mousse au Chocolat mit Aemmitaler Meringue 12