

HASENBURG

Eine Baiz mit Herz im Herz von Basel

Vorspeisen—Appetizers

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons und Datteltomaten 16.50
Field salad with bacon, egg, croutons and date tomatoes

Nüsslisalat mit Hirsch – Rohschinken (NZ), Sbrinz und gerösteten Peacan Nüssen an einer Honig Vinaigrette 18.00
Field salad with deer—prosciutto, Sbrinz and roasted peacan nuts on a honey vinaigrette

Gemischte Blattsalate 11.50
Hausgemachte Italienische oder Französische Dresseing
Mixed lettuce, homemade Italian or French dressing

Ziegenkäsefeigen mit Honig auf Grand Cru Rohschinken 19.00
Goat cheese figs with honey on Grand Crus prosciutto

Chioggia Randen Carpaccio 19.00
Hausgeräucherter Lachs, Chicorée Salat, Meerrettich Vinaigrette
Chioggia Randen Carpaccio, smoked salmon, chicory salad, horseradish vinaigrette

Hausgeräucherte Lachs, Röstli, Sauerrahm 19.00
Smoked salmon on rösti with sour cream

Kürbiscremesuppe 12.50
Pumpkin cream soup

Bündnerplättli

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck und Bergkäse 27.00
A variety of different air dried & cured meat slices & Swiss mountain cheese

Zur Zeit Aktuell—Specials

Malfatti Ricotta Knödel mit Pfifferlingen, Spinat, Sbrinz und Rahm <i>Ricotta dumplings with chanterelles, spinach, Sbrinz and cream</i>	28.00
Randen-Risotto mit Chèvre chaud und gelbem Randen Chutney <i>Randen risotto with Chèvre chaud and yellow Randen chutney</i>	27.00
Zanderfilet an Zitronenschaum Venere Risotto, Schwarzwurzeln <i>Zander fillet of lemon foam, Venere risotto, black salsify</i>	37.00
Poulet Brust Surprême St. Galler Blaue Bratkartoffeln, Wirsing-Rahmgemüse <i>Chicken breast Surprême</i> <i>Roasted St. Gallen blue potatoes, Savoy cabbage in a cream sauce</i>	36.00
PRIME Kalbs-Nierstück Steak mit Pfifferlingen Kastanien Tagliatelle, Wintergemüse <i>PRIME veal steak with chanterelles</i> <i>Chestnuts Tagliatelle, winter vegetables</i>	45.00
Irishes Rindsfilet mit Portweinsauce Gratin Kartoffeln, Wintergemüse <i>Irish beef fillet with port wine sauce</i> <i>Gratin potatoes, winter vegetables</i>	49.00

Klassische Hasenburg Gerichte mit Röstli—Classic Dishes with Röstli

Bergkäse Röstli, <i>Swiss mountain cheese Röstli</i>	24.00
Schinken, oder gemischte Pilze zu Bergkäse Röstli, <i>Wild mushrooms or ham to Swiss mountain cheese Röstli</i>	+3.50
Spiegelei zu Röstli pro Ei, <i>Add a pan fried egg to Röstli; per egg</i>	+2.00
Rindsläberli mit Röstli <i>Panfried strips of beef liver served with Röstli</i>	25.50
Kalbsläberli mit Röstli <i>Panfried strips of veal liver served with Röstli</i>	34.00
Bergkäse Röstli mit Rindsfilet Medaillon 150gr, knusprigem Speck und Spiegelei <i>Swiss mountain cheese röstli topped medaillon of Beef tenderloin, crispy bacon and fried egg</i>	41.00
Kalbs Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Röstli <i>Panfried sliced veal strips in a mushroom cream sauce, served with Röstli</i>	35.00
St. Galler Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce, Röstli <i>Grilled St. Galler Olma sausage. Served with onion sauce and Röstli</i>	25.00

Wir kochen frisch mit unverfälschten Lebensmittel und verzichten weitgehend auf vorproduzierte Produkte. Wir bitten um Verständnis das nicht immer alles erhältlich ist und dass die Speisekarte laufend der Saison und der Erhältlichkeit der Produkte angepasst wird. Auch folgende Produkte stellen wir selber in unsere Küche her: Geräucherter oder marinierter Lachs, Ravioli, Malfatti, alle Saucen, Kräuterbutter, Glace und alle Desserts.

Alles Fleisch, Fleischwaren, Geflügelprodukte inkl. Eier sind aus der Schweiz. Rindsfilet aus Irland oder Schweiz. Lachs aus Schottland, Zander (ASC) aus dem Fanggebiet Europa und Russland, Tilapia (ASC) aus Indonesien und Crevetten aus Vietnam. Ausnahmen werden bezeichnet.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

ASC steht für: Aquaculture Stewardship Council, eine gegründete Vereinigung, die für nachhaltige Fischerei in Fischzuchten steht

Wir akzeptieren folgende Karten: Visa, Master, Maestro und Postkarte
Bei Kartenzahlungen von weniger als sFr.20.00 erheben wir eine Gebühr von sFr.2.00

Alle Preise in Schweizer Fr. inkl. 7.7% MwSt.



Liken Sie uns auf Facebook



Sie finden uns auch auf Instagram