

S P E I S E N I M I S A A K

VORSPEISEN

Tagessuppe | 9.00

Grüner Blattsalat oder Saisonaler gemischter Salat | 9.00 | 13.00

Weizenbrothfladen mit Spinat-Ricotta-Füllung und Blattsalat | *14.00 | 18.00

Gebackener Geissenkäse auf Rucolasalat mit Birnenkompott | 18.00

Gebratene Garnelen auf Peperoni, Kresse und Limetten-Honig-Chilli Sauce | 21.00

HAUPTSPEISEN

Monsieur Iselin Plat du Jour | 27.00

Pasta Medici oder Pasta Savonarola | 24.00 | 26.00

Gemüsebällchen an Rote-Bete-Hummus mit Tabouleh und Kokosmilch | 29.00

Gebackene Peperoni mit Feta-Linsenfüllung auf Fenchelgemüse | 28.00

Lachsfilet mit glasierten Karotten, Randenpolenta und Limoncello-Basilikumsauce | 34.00

Mediterranes Kalbsragout in Zitronensauce mit Ofenkartoffel | 32.00

Maispoulardenbrust an Estragonsauce mit Lauch und Kurkumarisottoteller | 33.00

Lammfilet an Minzjus mit Gemüse-Millefoglie und Couscous | 38.00

DESSERT

Kokoseis auf "Creme Catalan" | 11.00

Parfait vom Basler Lächerli mit Cranberrymarmelade und Grüntee-Creme | 11.00