

MENUVORSCHLÄGE : HAUPTGÄNGE

GEFLÜGEL

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ An Curry-Rahmsauce mit frischen Früchten serviert im Reising	CHF 28.90
Pouletgeschnetzeltes an Estragon-Rahmsauce Serviert mit Butternudeln	CHF 28.90
Poulet – Cordon Bleu Mit Parmaschinken und Gruyère gefüllt Serviert mit Gemüse garnitur und Pommes Frites	CHF 30.90
Maispouletbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta Serviert mit Gemüsenudeln	CHF 33.90
Perlhuhn mit Champignons gefüllt Im Rotweinjus serviert mit Gemüsebouquet und Spätzle	CHF 38.90

SCHWEIN

Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ An Champignon-Rahmsauce serviert mit Butternudeln	CHF 28.90
«Rahmschnitzel» Schweinsschnitzel grilliert an Champignon-Rahmsauce Serviert mit Butternudeln	CHF 31.90
Cordon Bleu Panierte Schweinszimmerli gefüllt mit Rohschinken und Gruyère Käse Serviert mit Saisongemüse und Pommes Frites	CHF 36.90

MENUVORSCHLÄGE : HAUPTGÄNGE

SCHWEIN

Schweinsfilet Mignon im Teig CHF 46.90
Mit Champignons-Duxel und Spinat umhüllt
An Sauce „Forestière“ (mit Wald-Pilzen)
Serviert mit Saisongemüse und Röstikroketten

Schweinsfilet Mignon “Empire” CHF 48.90
Mit Spinat, Rauchlachsstreifen und Sauce Hollandaise überbacken
Serviert mit Schupfnudeln

KALB

Kalbsgeschnetzeltes “Casimir” CHF 39.90
An Curry-Rahmsauce serviert mit Basmatireis

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ CHF 39.90
An Champignon-Rahmsauce serviert mit Butternudeln

Kalbssteak am Stück gebraten CHF 58.90
An Eierschwämmli sauce
Serviert mit Gemüsevariation und Gratin Dauphinois

RIND

Rindsfilet grilliert CHF 58.90
An Sauce Bearnaise
Serviert mit Gemüsevariation und Gratin Dauphinois

„Down Town – Rösti“ CHF 37.90
Rösti mit gebratenen Rindsfiletwürfeln
Und Café de Paris überbacken

MENUVORSCHLÄGE : HAUPTGÄNGE

RIND

Rinds-Entrecôte „Forestière“ CHF 46.90

An einer Sauce mit frischen Wald-Pilzen
Serviert mit Gemüsebouquet und Gratin Dauphinois

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ CHF 30.90

Serviert mit Spätzle oder Reis

FISCH

Zanderfilet „Papillote“ CHF 36.90

Auf Fenchel- und Spinatbett in der Folie gebraten
An Pastissauce serviert mit Reis

Lachsschnitzel grilliert CHF 36.90

An Sauce Hollandaise serviert mit Gemüsevariation
und Rosmarin-Kartoffeln

Eglifilet im Bierteig CHF 28.90

Serviert mit Tartaresauce, Broccoli und Salzkartoffeln

VEGI

„Märtplatz – Rösti“ CHF 27.90

Rösti mit frischem Gemüse
Serviert mit Champignonrahmsauce (separat)

Risotto „Primavera“ CHF 26.90

Mit frischem Saison-Gemüse

MENUVORSCHLÄGE : HAUPTGÄNGE

VEGI

Penne „Al Pesto“ An Pestorahmsauce mit Pinienkernen und Parmesan	CHF 24.90
Gemüse – Teller Verschiedene saisonale Gemüsesorten mit Spiegelei	CHF 28.90
Kürbis – Ravioli Mit Kürbis gefüllte Teigwaren An Weissweinsauce mit Kürbiswürfeln	CHF 26.90

TYPISCH BASEL

Rindsbraten “Basler Art” Gespickt mit feinen Speckstreifen an Rotweinsauce Serviert mit Kartoffelstock und Rüebli	CHF 30.90
“Suure Mogge” Saurer Rindsbraten serviert mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 30.90
Basler Lummelbraten Rindsfiletbraten aus dem Ofen, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	CHF 48.90
Rindsgeschnetzeltes “Basler Art” An dunkler Biersauce mit Zwiebeln, Lauch und Tomaten Serviert mit Spätzle	CHF 32.90
“Trommellehrer Menu” Fleischkäse mit Spiegelei Serviert mit Pommes Frites und Gemüse	CHF 26.90

MENUVORSCHLÄGE : HAUPTGÄNGE

Bitte wählen Sie für Ihre Gruppe ein Menu aus (bezw. ein Fleisch- und ein Vegi-Menu).

Stellen Sie sich Ihr Menu nach eigenen Wünschen zusammen.

Falls Sie bei der Menuwahl unsere Unterstützung möchten, kontaktieren Sie uns bitte! Wir beraten Sie gerne, helfen Ihnen beim Zusammenstellen des Menus, bei der Wahl der Weine oder beim Einhalten des Budgets.