

_DANDY | SPEISEKARTE

_APERRO

Vesperplättli (2 Personen)	40.00
Bündnerfleisch, Bresaola, Salami Picante, Wildschweinschinken, Nonnenstolz, Sennenfladen, Jersey Blue, Castagna, Schraubenbrot	

_VORSPEISE

Blumenkohlsuppe mit karamellisierten Haselnüssen und Schnittlauchöl ^{vegan}	9.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Mandarinen und Croutons an hausgemachtem French Dressing	12.00
Jakobsmuscheln mit Edamamepüree und Papadum	25.00

_FONDUE A DISCRETION

Hausmischung	45.00
Uelibier	45.00
Champagner Trüffel	55.00
Dazu servieren wir Brot, Birnen, Champignon, gepickelten Butternut Kürbis, gepickelte Zwiebeln	

_RACLETTE A DISCRETION

Hausmischung	45.00
Dandy Style	55.00
Verschiedene Käsesorten: Geräuchert, Wildkräuter, Pfeffer in Portwein, Speck geräuchert, Schafskäse BIO, Trüffelkäse	
Dazu servieren wir Kartoffeln, gepickelte Zwiebeln, Maiskolben, gepickelten Butternut Kürbis	

_FLEISCH

Entenbrust mit geröstetem Selleriepüree, Kirschen und Semmelknödel	35.00
---	--------------

_VEGETARISCH (auf Wunsch Vegan)

Waldpilzrisotto mit Kräutern und Belper Knolle	29.00
---	--------------

_DESSERT

Basler Lächerli Mousse mit eingelegter Rotwein-Zwetschge	9.00
Feigen Tarte Tartin mit Haselnussglace	11.00

Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert nach Wahl +12.00 / mit Jakobsmuscheln +25.00.

Für Allergene fragen Sie unser Personal.

Fleisch: Schweiz

Alle Preise in CHF und inklusiv 7.7% MwSt.