

HASENBURG

Vorspeisen / Appetizers

Huss—Salat Mit Speck, Apfel, Croutons , Baumnüssen und Gemüsestreifen <i>Salad with bacon, Apple, croutons, walnuts and strips of vegetables</i>	16.50
Kleiner grüner Salat mit House Dressing <i>Small green Salad with house dressing</i>	12.50
Dreierlei Lachs aus Schottland Hausgeräucherter Lachs, Lachsmousse und <u>marinierter</u> Lachs <i>Trio of Scottish salmon, Home smoked salmon, salmon mousse and marinated salmon</i>	21.50
Burratina mit Tomatensalat und Rucola <i>Burratina with tomato salad and arugula</i>	16.50
Spargelcremesuppe <i>Asparagus cream soup</i>	12.50
<u>Bündnerplättli</u> Bündnerfleisch, & Rohschinken und Speck von der Metzgerei Heuberger aus St. Moritz, Salsiz und Bergkäse <i>A variety of different air dried & cured meat slices & Swiss mountain cheese</i>	29.50

Frühlings Zeit in der Hasenburg

Stellen Sie sich Ihr eigenes 3 bis 5 Gang Menu aus den folgenden 12 Gerichten zusammen. Sie können Ihr Menu mit oder ohne Dessert gestalten.

Gerichte für 1—2 Gang

Huss—Salat

Mit Speck, Apfel, Croutons , Baumnüssen und Gemüsestreifen

Dreierlei Lachs aus Schottland

Hausgeräucherter Lachs, Lachsmousse und marinierter Lachs

Spargelcremesuppe

Gerichte für 2—5 Gang

Bärlauch—Risotto mit grünen Spargeln,
Getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Malfatti con funghi

Ricotta Knödel aud Pilzragout an Rahmsauce

Zanderfilet an Zitronenschaum,

Venere Risotto, grüne Spargeln und Karotten aus dem Ofen

Secreto vom Schweizer Freilandschwein mit Barbequesauce

Auf grünen Bohnen mit St. Galler blaue Kartoffeln aus dem Ofen

Schweizer Lammrückenfilet an Rosmarinjus

Ratatouille und Risotto

Kalbsläberli, Rösti

Dessert als Ihr letzter Gang

Portion Käse

Gähwiler Bergkäse, Engelberger Cheddar und Schafskäse vom Beromünster

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm

Schokoladen Tartlette mit Mango Jogurtglace

3 Gang 60.00 / 4 Gang 75.00 / 5 Gang 90.00

Autumn in the Hasenburg

Chose your own 3 to 5 course menu from the following 12 dishes.
You may create your menu with or without dessert.

Dishes for 1—2 course

Salad with bacon, Apple, croutons, walnuts and strips of vegetables

Trio of Scottish salmon

Home smoked salmon, salmon mousse and marinated salmon

Asparagus cream soup

Dishes for 2—5 course

Wild garlic risotto with green asparagus, dried tomatoes and pine nuts

Malfapicon funghi

Ricotta dumplings with mushroom ragout and cream sauce

Zander fillet with lemon foam

Venere risotto, green asparagus and carrots from the oven

Secreto from Swiss free range pork with barbeque sauce

On green beans with St. Gallen blue potatoes from the oven

Swiss saddle of lamb fillet with rosemary jus

Ratatouille and risotto

Panfried strips of veal liver served with Rösti

Dessert as your last course

Portion of cheese

*Gähwil mountain cheese, Engelberg cheddar cheese
and sheep cheese from Beromünster*

Vermicelles with meringues und wipped cream

Chocolate tartelette with mango yoghurt ice cream

3 course menu 60.00 / 4 course menu 75.00 / 5 course menu 90.00

Hauptgerichte / Main course

Bärlauch—Risotto Mit grünen Spargeln, getrockneten Tomaten und Pinienkernen <i>Wild garlic risotto with green asparagus, dried tomatoes and pine nuts</i>	28.50
Malfatti con funghi Ricotta Knödel auf Pilzragout an Rahmsauce <i>Ricotta dumplings with mushroom ragout and cream sauce</i>	28.50
Zanderfilet an Zitronenschaum, Venere Risotto, grüne Spargeln und Karotten aus dem Ofen <i>Zander fillet with lemon foam Venere risotto, green asparagus and carrots from the oven</i>	39.00
Secreto vom Schweizer Freilandschwein mit Barbequesauce Auf grünen Bohnen mit St. Galler blaue Kartoffeln aus dem Ofen <i>Secreto from Swiss free range pork with barbeque sauce On green beans with St. Gallen blue potatoes from the oven</i>	36.00
Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce Kartoffelpüree und Mischgemüse <i>Homemade meatloaf with cream sauce Mashed potatoes and mixed vegetables</i>	32.00
Schweizer Lammrückenfilet an Rosmarinjus Ratatouille und Risotto <i>Swiss saddle of lamb fillet with rosemary jus Ratatouille and risotto</i>	42.00

Klassische Hasenburg Gerichte / Classic „Hasenburg“ dishes

Bergkäse Rösti mit saisonalem Gemüse <i>Swiss mountain cheese Rösti with mixed vegetables</i>	27.50
Rösti mit hausgeräuchertem Schottischem Lachs, Mascarpone—Creme und Honig—Zwiebeln <i>Rösti with home smoked Scottish salmon, mascarpone cream and honey –onions</i>	30.00
Bergkäse Rösti belgt mit 12 Monaten gereiftem Tessiner Rohschinken <i>Swiss mountain cheese Rösti w With 12 months of aged Ticino raw ham</i>	29.00
Kalbsläberli, Rösti <i>Panfried strips of veal liver served with Rösti</i>	36.50
Kalbs Geschnetzeltes, Pilzrahmsauce, Rösti <i>Panfried sliced veal strips in a mushroom cream sauce, served with Rösti</i>	36.50

Alles Fleisch, Fleischwaren, Geflügelprodukte inkl. Eier sind aus der Schweiz. Ausnahmen werden bezeichnet. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wir akzeptieren folgende Karten: Visa, Master, Maestro und Postkarte.

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

Käse

Portion Käse 15.00
Gähwiler Bergkäse, Engelberger Cheddar und Schafskäse vom Beromünster

Hausgemachte Dessert & Glace

Schokoladen Mousse im Glas 12.00
Homemade chocolate mousse in a glass

Crème brûlée 12.00

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm 13.50
Vermicelles (Chestnut puree) ith meringues and whipped cream

Zitronen Sorbet ** mit Wodka 12.00
Lemon sorbet with vodka

Hasenburg Dessert 15.50
Schokoladen-Crème brûlée, Moroni Panna Cotta und Mango Jogurt Glace
Chocolate-crème brûlée, chetstnut panna cotta and mango Jogurt ice cream

Hausgemachte Glace, Pro Kugel 4.50
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Ananas
Home made ice cream
Vanilla, chocolate, strawberry, pineapple

Wir verwenden für unsere Glace nur natürliche Produkte wie Eier, Milch, Rahm und Fruchtpüree. Keine Bindemittel, Stabilatoren oder „E`s“

**Zitronen Sorbet ist nicht hausgemacht.

HASENBURG

Schneidergasse 20, 4051 Basel
061 261 32 58 / chateaulapin@bluewin.ch / hasenburg.swiss