

## Genuss Menu in der Hasenburg

Stellen Sie sich Ihr eigenes 3 bis 5 Gang Menu aus den folgenden 14 Gerichten zusammen. Sie können Ihr Menu mit oder ohne Dessert gestalten.

### Gerichte für 1—2 Gang

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons und Datteltomaten

Wildterrinen mit lauwarmen Pfifferlingen Salat  
Und Preiselbeeren Kompott

Feigen mit Ziegenkäse, Honig und Thymian auf Hirschrohschinken

Kürbiscremesuppe

### Gerichte für 2—5 Gang

Risotto mit Steinpilzen

Kürbis Ravioli an Rahmsauce mit Belper Knolle

Bömlö Lachsfilet aus Norwegen

Auf Pastinaken—Risotto mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten

Rehfilet (EU) an eigenem Jus

Mit Ricottaknödel, Rosenkohl, Kürbis und Kastanien

Kleines Irisches Rindsfilet Medaillon an Portweinsauce

Kürbis—Kartoffelpüree und saisonale Gemüse

Kalbsläberli, Rösti

### Dessert als Ihr letzter Gang

Portion Käse

Gähwiler Bergkäse, Engelberger Cheddar und Schafskäse vom Beromünster

Trio von Crème brûlée: Schokolade, Vanille, und Café

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm

Schokoladen Mousse im Glas

3 Gang 58.00 / 4 Gang 76.00 / 5 Gang 94.00

## Gourmet Menu in the Hasenburg

Choose your own 3 to 5 course menu from the following 14 dishes.  
You may create your menu with or without dessert.

### Dishes for 1—2 course

*Field salad with bacon, egg, croutons and tomatoes*

*Deer terrine with lukewarm chanterelle salad  
And cranberry compote*

*Figs with goat cheese, honey and thyme on venison prosciutto*

*Pumpkin cream soup*

### Dishes for 2—5 course

*Risotto with porcini mushrooms*

*Pumpkin ravioli in a cream sauce with Belper Knolle*

*Bömlo salmon fillet from Norway  
On parsnip risotto with pine nuts and dried tomato*

*Venison filet in its own jus  
With ricotta dumplings, Brussels sprouts, pumpkin and chestnuts*

*Small Irish beef fillet medallion with port wine sauce  
Pumpkin mashed potatoes and seasonal vegetables*

*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*

*Trio of creme brulee: chocolate, vanilla, and coffee*

*Vermicelles (Chestnut puree) with meringues and whipped cream*

*Homemade chocolate mousse in a glass*

3 course menu 58.00 / 4 course menu 76.00 / 5 course menu 94.00

# HASENBURG

## Vorspeisen / Appetizers

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

Kleiner grüner Salat mit House Dressing 12.50  
*Small green salad with house dressing*

Wildterrinen (EU) mit lauwarmen Pfifferlingen Salat 21.00  
und Preiselbeeren Kompott  
*Game terrine with lukewarm chanterelle salad and cranberry compote*

Feigen mit Ziegenkäse, Honig und Thymian 21.00  
auf Hirsch Rohschinken (AT)  
*Figs with goat cheese, honey and thyme on venison prosciutto*

Kürbiscremesuppe 12.50  
*Pumpkin cream soup*

Bündnerplättli 29.50  
Bündnerfleisch, & Rohschinken und Speck von der Metzgerei Heuberger  
aus St. Moritz, Salsiz und Bergkäse  
*A variety of different air dried & cured meat slices  
& Swiss mountain cheese*

## Hauptgerichte

<b>Risotto mit Steinpilzen</b>	31.00
<i>Risotto with porcini mushrooms</i>	
<b>Kürbis Ravioli an Rahmsauce mit Belper Knolle</b>	31.00
<i>Pumpkin ravioli in a cream sauce with Belper Knolle</i>	
<b>Bömlo Lachsfilet aus Norwegen</b>	36.00
Auf Pastinaken—Risotto mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten	
<i>Bömlo salmon fillet from Norway</i>	
<i>On parsnip risotto with pine nuts and dried tomato</i>	
<b>Rehfilet (EU) an eigenem Jus</b>	43.00
Mit Ricottaknödel, Rosenkohl, Kürbis und Kastanien	
<i>Venison fillet in its own jus</i>	
<i>With ricotta dumplings, Brussels sprouts, pumpkin and chestnuts</i>	
<b>Irishes Rindsfilet Medaillon (180gr) mit Kräuterbutter</b>	48.00
Beilage nach Wahl und Ofengemüse	
<i>Irish beef fillet medallion with herb butter</i>	
<i>Side dish of your choice and baked vegetables</i>	

### **Beilagen / Side dishes**

*Rösti, Kürbis Kartoffelpüree, Risotto*

*Rösti, pumpkin mashed potatoes, risotto*

## Klassische Hasenburg Gerichte / Classic „Hasenburg“ dishes

<b>Bergkäse Rösti mit saisonalem Gemüse</b>	27.50
<i>Swiss mountain cheese Rösti with mixed vegetables</i>	
Spiegelei zu Rösti pro Ei / <i>add 1 egg to Rösti</i>	+ 2.50
<b>Bergkäse Rösti belgt mit 12 Monaten gereiftem Tessiner Rohschinken</b>	30.00
<i>Swiss mountain cheese Rösti</i>	
<i>With 12 months aged Ticino Prosciutto</i>	
<b>Dreierlei gebratene Wurst von der Metzgerei Schulthess An Zwiebelsauce mit Rösti</b>	28.50
<i>Trio of grilled sausages: veal, pork and mixed meat.</i>	
<i>Served with onion sauce and Rösti</i>	
<b>Rindsfilet (IR) Medaillon 180gr Auf Bergkäse Rösti mit Spiegelei und Speck</b>	48.00
<i>Beef fillet medallion</i>	
<i>Swiss mountain cheese Rösti with fried egg and bacon</i>	
<b>Kalbsläberli, Rösti</b>	37.50
<i>Panfried strips of veal liver served with Rösti</i>	
<b>Kalbs Geschnetzeltes, Pilzrahmsauce, Rösti</b>	37.50
<i>Panfried sliced veal strips in a mushroom cream sauce, served with Rösti</i>	

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

Trio von Crème brûlée: Schokolade, Vanille, und Café 13.00  
*Trio of creme brulee: Chocolate, vanilla, and coffee*

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*

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 / info@hasenburg.swiss / hasenburg.swiss*