

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

Hausgeräucherter Bömlo Lachs aus Norwegen
Auf Beluga Linsensalat mit Avocado und Tomaten

Feigen mit Ziegenkäse, Honig und Thymian
Auf 12 Monaten gereiftem Tessiner Rohschinken

Kürbiscremesuppe

Gerichte für 2—5 Gang

Kürbis—Risotto mit Steinpilzen

Spätzlitöpfli

Mit Pilzen, Dörrtomaten, Rahm und Belper Knolle

Bömlo Lachsfilet aus Norwegen in Panko kruste an Curryschaum
Pastinakenpüree und geröstetes Wurzelgemüse

Hirsch Stroganoff (EU) mit Steinpilzen
Kürbis—Kartoffelpüree, Rosenkohl, Rotkraut und glacierte Kastanien

Kleines Irisches Rindsfilet Medaillon an Portweinsauce
Rösti 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 59.00 / 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

Home-smoked Bömlo salmon from Norway

On beluga lentil salad with avocado and tomato

Figs with goat cheese, honey and thyme

Served with 12 months of aged Ticino raw ham

Pumpkin cream soup

Dishes for 2—5 course

Pumpkin risotto with porcini mushrooms

Spätzli Töpfli

With mushrooms, dried tomatoes, cream and „Belper Knolle“

Bömlo salmon fillet from Norway in panko crust on curry foam

Parsnip puree and roasted root vegetables

Venison Stroganoff with porcini mushrooms

Pumpkin mashed potatoes, Brussels sprouts, red cabbage and glazed chestnuts

Small Irish beef fillet medallion with port wine sauce

Rösti 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 59.00 / 4 course menu 76.00 / 5 course menu 94.00

HASENBURG

Vorspeisen / Appetizers

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons und Datteltomaten <i>Field salad with bacon, egg, croutons and tomatoes</i>	16.50
Kleiner grüner Salat mit House Dressing <i>Small green salad with house dressing</i>	12.50
Hausgeräucherter Bömlo Lachs aus Norwegen Auf Beluga Linsensalat mit Avocado und Tomaten <i>Home-smoked Bömlo salmon from Norway</i> <i>On beluga lentil salad with avocado and tomato</i>	21.00
Feigen mit Ziegenkäse, Honig und Thymian Auf 12 Monaten gereiftem Tessiner Rohschinken <i>Figs with goat cheese, honey and thyme</i> <i>Served with 12 months of aged Ticino raw ham</i>	21.00
Kürbiscremesuppe <i>Pumpkin 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</i> <i>& Swiss mountain cheese</i>	29.50

Hauptgerichte

Kürbis—Risotto mit Steinpilzen <i>Pumpkin risotto with porcini mushrooms</i>	31.00
Spätzlitöpfli mit Pilzen, Dörrtomaten, Rahm und Belper Knolle <i>Spätzli with mushrooms, dried tomatoes, cream and „Belper Knolle“</i>	29.50
Bömlo Lachsfilet aus Norwegen in Panko kruste an Curryschaum Pastinakenpüree und geröstetes Wurzelgemüse <i>Bömlo salmon fillet from Norway in panko crust on curry foam Parsnip puree and roasted root vegetables</i>	36.00
Hirsch Stroganoff (EU) mit Steinpilzen Kürbis—Kartoffelpüree, Rosenkohl, Rotkraut und glacierte Kastanien <i>Venison Stroganoff (EU) with porcini mushrooms Pumpkin mashed potatoes, Brussels sprouts, red cabbage and glazed chestnuts</i>	43.00

Vom Grill

Serviert mit saisonalem Gemüse, Sauce und Beilage nach Wahl
Served with seasonal vegetables, sauce and a side dish of your choice

Mais gefütterte Pouletbrust Surprême <i>Corn fed chicken breast suprême</i>	34.00
Freiland Schweinskotelette vom Jenzer <i>Free range pork chops from Jenzer</i>	37.00
Irishes Rindsfilet Steak (180 gr.) <i>Irish beef fillet steak</i>	48.00

Saucen

Portweine Sauce oder grüne Pfeffersauce
Port wine sauce or green pepper sauce

Beilagen

Risotto, Spätzli, Kürbis—Kartoffelpüree, Rösti
Risotto, speatzli, pumpkin mashed potatoes, Rösti

Klassische Hasenburg Gerichte / Classic „Hasenburg“ dishes

Bergkäse Rösti mit saisonalem Gemüse	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
Bergkäse Rösti belgt mit 12 Monaten gereiftem Tessiner Rohschinken	30.00
<i>Swiss mountain cheese Rösti</i>	
<i>With 12 months aged Ticino Prosciutto</i>	
Dreierlei gebratene Wurst von der Metzgerei Schulthess An Zwiebelsauce mit Rösti	28.50
<i>Trio of grilled sausages: veal, pork and mixed meat.</i>	
<i>Served with onion sauce and Rösti</i>	
Rindsfilet (IR) Medaillon 180gr Auf Bergkäse Rösti mit Spiegelei und Speck	48.00
<i>Beef fillet medallion</i>	
<i>Swiss mountain cheese Rösti with fried egg and bacon</i>	
Kalbsläberli, Rösti	38.00
<i>Panfried strips of veal liver served with Rösti</i>	
Kalbs Geschnetzeltes, Pilzrahmsauce, Rösti	38.00
<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, Feige, Zwetschge, Ananas
Home made ice cream
Vanilla, chocolate, figs, plums, pineapple

Wir verwenden für unsere Glace nur natürliche Produkte wie Eier, Milch, Rahm und Fruchtpuree. 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