

HASENBURG

Sehr geehrte Gäste

Es freut uns Sie im neuen Jahr wieder begrüßen zu dürfen. Damit wir Ihnen in diesen ungewissen Zeiten unseren Qualität Ansprüchen gerecht werden und gleichzeitig den „Food Waste“ so klein wie möglich halten können haben wir die Speisekarte etwas verkleinert. Die beliebten Genuss Menus werden wir in hoffentlich nicht zu ferner Zukunft wieder anbieten können. In diesem Sinne „en Guete“

Vorspeisen / Appetizers

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

Blattsalat mit Knusperkernen, Datteltomaten an House Dressing 13.50
Seasonal green salad with crispy seeds, date tomatoes on house dressing

Trio vom Bömlo Lachs aus Norwegen 21.00
Geräucher Lachs, Lachs Mousse und gebratener Lachs
Trio from Bömlo salmon from Norway
Smoked salmon, salmon mousse and fried salmon

Chioggia Randensalat mit Wasabi-Nüssen und Griechischem Yogurt 18.00
Chioggia beetroot salad with wasabi nuts and Greek yogurt

Kastaniencremesuppe mit Sbrinz und Zimt 12.50
Chestnut cream soup with Sbrinz cheese and cinnamon

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

Gebratene Bramata Polenta	29.50
Saisonales Ofengemüse und Tomatencoulis <i>Fried bramata polenta, roasted oven vegetables and tomato coulis</i>	
Malfatti con funghi	29.50
Ricotta Knödel auf Pilzragout an Rahmsauce <i>Ricotta dumplings with mushroom ragout and cream sauce</i>	
Bömlo Lachsfilet aus Norwegen an Zitronenschaum	37.00
Venere Risotto und saisonales Ofengemüse <i>Bömlo salmon fillet from Norway on lemon foam</i> <i>Venere risotto and roasted oven vegetables</i>	
Secreto vom Schweizer Freilandschwein	38.00
Auf Rahm—Wirsing mit Bratkartoffeln <i>Secreto from Swiss free range pork</i> <i>On cream savoy cabbage with roast potatoes</i>	
Irishes Rindsfilet Steak (180 gr.) mit Portwinesauce	48.00
Serviert mit Saisonales Ofengemüse und Beilage nach Wahl <i>Irish beef fillet steak with Port wine sauce</i> <i>Served with roasted oven vegetables and a side dish of your choice</i>	

Beilagen

Venere Risotto, Nudeln, Kartoffelpüree, Rösti
Venere risotto, noodles, mashed potatoes, Rösti

Klassische Hasenburg Gerichte / Classic „Hasenburg“ dishes

Bergkäse Rösti mit saisonalem Ofengemüse	27.50
<i>Swiss mountain cheese Rösti with seasonal roasted oven 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	38.50
<i>Panfried strips of veal liver served with Rösti</i>	
Kalbs Geschnetzeltes, Pilzrahmsauce, Rösti	38.50
<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
Bündner Bergkäse, Engelberger Cheddar und Schafskäse vom Beromünster

Hausgemachte Dessert & Glace

Schokoladen Mousse im Glas 12.00
Homemade chocolate mousse in a glass

Crème brûlée, *crème brûlée* 12.00

Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm 13.50
Vermicelles (Chestnut puree) with 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