

## Genuss Menu 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

Spargel Quinoa Salat

Mit hausgeräucherter Bömlo Lachs aus Norwegen

Chioggia Randensalat

Mit Wasabi-Nüssen und Griechischem Yogurt

Spargelcremesuppe

Mit oder ohne hausgeräuchtem Bömlo Lachs aus Norwegen

### Gerichte für 2—5 Gang

Bärlauch Malfatti auf Spargel Pilz Ragout

Limonen-Risotto

Mit gebratenen Kalbs Milken und grünen Spargeln

Freiland Pouletbrust aus dem St. Galler Rheintal  
an Honig Balsamico Sauce

Auf Mönchsbart mit Steinpilzen und Kartoffelpüree

Rosa gebratenes Flat Iron Steak

Chimichurri Mayonnaise, Bratkartoffeln und Spargelngemüse

Kalbsläberli, Rösti

### Dessert als Ihr letzter Gang

Portion Käse

Bündner Bergkäse, Engelberger Cheddar und Schafskäse vom Beromünster

Hasenburg Dessert

Schokoladen-Mousse, Crème brûlée und Mango Jogurt Glace

Crème brûlée

Mango Panna Cotta im Glas

3 Gang 61.00 / 4 Gang 78.00 / 5 Gang 95.00

## Gourmet Menu in the Hasenburg

Choose 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

*Asparagus Quinoa Salad*

*With home-smoked Bömlo salmon from Norway*

*Chioggia beetroot salad*

*With wasabi nuts and Greek yogurt*

*Asparagus cream soup*

*With or without home-smoked Bömlo salmon from Norway*

### Dishes for 2—5 course

*Wild garlic malfatti on asparagus mushroom ragout*

*Lemon risotto with roasted veal sweet bread and green asparagus*

*Free-range chicken breast from the St. Gallen Rhine Valley*

*Honey balsamic sauce*

*On monk's beard with cêpes mushrooms and mashed potatoes*

*Pink roasted Flat Iron Steak*

*Chimichurri mayonnaise, roast potatoes and asparagus vegetables*

*Panfried strips of veal liver served with Rösti*

### Dessert as your last course

*Portion of cheese*

*„Bündner“ mountain cheese, Engelberg cheddar cheese  
and sheep cheese from Beromünster*

*Hasenburg Dessert*

*Chocolate Mousse, crème brûlée and mango Jogurt ice cream*

*Crème brûlée*

*Mango panna cotta in a glas*

3 course menu 61.00 / 4 course menu 78.00 / 5 course menu 95.00

# HASENBURG

## Sehr geehrte Gäste

Es freut uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Damit wir unseren Qualität Ansprüchen gerecht werden und gleichzeitig den „Food Waste“ so klein wie möglich halten können, haben wir die Speisekarte verkleinert. Hochwertigen hausgemachte Produkte sind frisch, saisonal und mit viel Liebe und Leidenschaft zubereitet. In diesem Sinne „en Guete“

## Vorspeisen / Appetizers

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

Spargel Quinoa Salat mit hausgeräucherter Bömlo Lachs aus Norwegen 19.50  
*Asparagus Quinoa Salad with home-smoked Bömlo salmon from Norway*

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

Chioggia Randensalat mit Wasabi-Nüssen und Griechischem Yogurt 16.00  
*Chioggia beetroot salad with wasabi nuts and Greek yogurt*

Spargelcremesuppe, *Asparagus cream soup* 12.50

Mit Hausgeräucherter Bömlo Lachs aus Norwegen + 7.00  
*With home-smoked Bömlo salmon from Norway*

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*

## Klassische Hasenburg Gerichte / Classic „Hasenburg“ dishes

|   |        |
|---|--------|
| <b>Bergkäse Rösti mit saisonalem Ofengemüse</b>   | 28.00  |
| <i>Swiss mountain cheese Rösti with seasonal roasted oven vegetables</i>                |        |
| Spiegelei zu Rösti pro Ei / add 1 egg to Rösti  | + 2.50 |
| <br>  |        |
| <b>Bergkäse Rösti belgt mit 12 Monaten gereiftem<br/>Tessiner Rohschinken</b>           | 30.00  |
| <i>Swiss mountain cheese Rösti</i>  |        |
| <i>With 12 months aged Ticino Prosciutto</i>  |        |
| <br>  |        |
| <b>Dreierlei gebratene Wurst von der Metzgerei Jenzer<br/>An Zwiebelsauce mit Rösti</b> | 29.00  |
| <i>Trio of grilled sausages: veal, pork and mixed meat.</i>                             |        |
| <i>Served with onion sauce and Rösti</i>  |        |
| <br>  |        |
| <b>Kalbsläberli, Rösti</b>  | 38.50  |
| <i>Panfried strips of veal liver served with Rösti</i>                                  |        |
| <br>  |        |
| <b>Geschnetzelttes vom Baselbieter Vollmilchkalb, Pilzrahmsauce, Rösti</b>              | 38.50  |
| <i>Panfried sliced veal strips in a mushroom cream sauce,<br/>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.

## Hauptgerichte

|  |         |
|--|---------|
| Portion Badische Spargeln,<br>Frühlingskartoffeln und Bärlauch—Mayonnaise<br><i>Portion of Baden asparagus</i><br><i>New potatoes and with wild garlic mayonnaise</i>  | 30.00   |
| Mit Portion 12 Monaten gereiftem Tessiner Rohschinken<br><i>With 12 months aged Ticino Prosciutto</i>  | + 11.00 |
| Bärlauch Malfatti auf Spargel Pilz Ragout<br><i>Wild garlic malfatti on asparagus mushroom ragout</i>  | 31.00   |
| Limonen-Risotto mit gebratenen Milken und grünen Spargeln<br><i>Lemon risotto with roasted veal sweet bread and green asparagus</i>  | 32.00   |
| Vegetarische Risotto Variante / <i>Vegetarian risotto option</i><br>Mit gebratenen Kräuterseitling anstatt Milken<br><i>With king trumpet mushrooms instead of veal sweet bread</i>  | 29.50   |
| Pouletbrust Surprême an Honig Balsamico Sauce<br>Auf Mönchsbart mit Steinpilzen und Kartoffelpüree<br><i>Chicken breast suprême with honey balsamic sauce</i><br><i>On monk's beard with cêpes mushrooms and mashed potatoes</i> | 36.00   |
| Rosa gebratenes Flat Iron Steak<br>Chimichurri Mayonnaise, Bratkartoffeln und Spargelngemüse<br><i>Pink roasted Flat Iron Steak</i><br><i>Chimichurri mayonnaise, roast potatoes and asparagus vegetables</i>                    | 39.00   |

## 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

Hasenburg Dessert 15.00  
Schokoladen-Mousse, Crème brûlée und Mango Jogurt Glace  
*Chocolate mousse, crème brûlée and mango yogurt ice cream*

Crème brûlée, *crème brûlée* 12.00

Mango Panna Cotta im Glas 12.00  
*Mango panna cotta in a glass*

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 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*