

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

Frühlingssalat mit Ziegenkäse Crostini, grünen Spargeln und Erdbeeren 17.50
Spring salad with goat cheese crostini, green asparagus and strawberries

„Heuberger“ Bündnerfleisch aus St. Moritz auf Rucola 21.00
Mit gebratenen Pfifferlingen und Gerschnialp Sbrinz aus Obwalden
*"Air dried beef from St. Moritz on rocket salad
With fried chanterelles and Gerschnialp Sbrinz from Obwalden*

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

Jakobsmuschel auf Randen Carpaccio an Ananas—Melonen Salsa 21.00
Scallop on beetroot carpaccio with pineapple-melon salsa

Erfrischende Pfirsich und Mangosuppe mit Yogurt 11.00
Refreshing peach and mango soup with yoghurt

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*

Sommer Gefühle / Summer feeling

Bunt gemischte Salatschüssel mit Tomaten, Gurken Avocado und gemischten Kernen <i>Colorful large seasonal salad bowl with tomatoes, cucumbers, avocado and mixed seeds</i>	24.00
Mit Fetakäse, <i>With Feta cheese</i>	26.50
Mit Pouletbrust <i>With chicken breast</i>	29.00
Mit Rindsleber, <i>With panfried strips of beef liver</i>	29.00
Pulled Pork Burger mit eingemachten Zwiebeln und Barbequesauce, Serviert mit Cole-Slaw und Melone <i>Pulled pork burger with marinated onions and barbeque sauce Served with cole slaw and melon slices</i>	28.00
Rosa gebratenes Flat Iron Steak (180gr.) Auf Ruccola Salat mit Sbrinz von der Gerschnialp OW Serviert mit Bratkartoffeln <i>Pink roasted Flat Iron Steak On rocket salad with Sbrinz from Gerschnialp OW Served with fried potatoes</i>	39.00

Hauptgerichte

Bramata Polenta mit Ratatouille, Burratina und Belper Knolle <i>Bramata polenta with ratatouille, burratina and Belper Knolle</i>	30.00
Risotto mit Pfifferlingen und Heidelbeeren <i>Risotto with chanterelles and blueberries</i>	31.00
Wolfsbarsch (TR) mit Polentaschnitte & Fenchelsalat <i>Sea bass with polenta slices & fennel salad</i>	37.00
Pouletbrust Surprême an Ananas—Melonensalsa ** <i>Chicken breast supreme with pineapple—melon salsa</i>	37.00
Kotelette vom Freilandsäuli mit Chimichurri Mayonnaise ** <i>Free range pork chops with chimichurri mayonnaise</i>	37.00

** Serviert mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse
oder als Sommerteller mit Salaten und Melone
*Served with roast potatoes and vegetables of the day
or as a summer plate with salads and melon*

Klassische Hasenburg Gerichte / Classic „Hasenburg“ dishes

Bergkäse Rösti mit saisonalem Ofengemüse	28.00
<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 belegt mit 12 Monaten gereiftem Tessiner Rohschinken	30.00
<i>Swiss mountain cheese Rösti with 12 months aged Ticino Prosciutto</i>	
Dreierlei gebratene Wurst von der Metzgerei Jenzer	29.00
An Zwiebelsauce mit Rösti	
<i>Trio of grilled sausages: veal, pork and mixed meat.</i>	
<i>Served with onion sauce and Rösti</i>	
Rindsläberli Sauer mit Balsamico und Salbei, Rösti	29.00
<i>Panfried strips of beef liver sour with balsamic vinegar and sage, rösti</i>	
Kalbsläberli, Rösti	38.50
<i>Panfried strips of veal liver served with Rösti</i>	
Geschnetzeltetes vom Baselbieter Vollmilchkalb, Pilzrahmsauce, Rösti	38.50
<i>Panfried sliced veal strips in a mushroom cream sauce,</i>	
<i>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	16.00
Bündner Bergkäse, Engelberger Cheddar, Geisskäse von Dällenwil und Lenker Berg Blauschimmelkäse	

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 <i>Chocolate mousse, crème brûlée and mango yogurt ice cream</i>	

Crème brûlée, <i>crème brûlée</i>	12.00
-----------------------------------	-------

Zitronen Sorbet ** mit Wodka	12.00
<i>Lemon sorbet with vodka</i>	

Hausgemachte Glace, <i>Pro Kugel</i>	4.50
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Feige, Apricose, Ananas <i>Home made ice cream</i> <i>Vanilla, chocolate, strawberry, figs, apricot, pineapple</i>	

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