

HASENBURG

Sommer Karte

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 **Sommer—Speisekarte** verkleinert. Hochwertigen hausgemachte Produkte sind frisch, saisonal und mit viel Liebe und Leidenschaft zubereitet.

Änderungen der Gerichte auf der Speisekarte können je nach Erhältlichkeit und Qualität der Produkte vorkommen, wir bitten um Verständnis.

Vorspeisen / Appetizers

Sommersalat mit Wassermelone, Feta und gerösteten Baumnüssen 16.80
Summer salad with watermelon, feta and toasted walnuts

Fenchelsalat mit Apfel Chutney 14.50
und gehobeltem Sbrinz von der Gerschnialp OW
Fennel salad with apple chutney and Sbrinz from the Gerschnialp OW

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

Tessiner Proscuitto, 12 Monaten gereift mit Charentais-Melone 19.50
Ticino proscuitto aged for 12 months with Charentais melon

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

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>	
Geschnetzeltes 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.

Sommer Gefühle / Summer feeling

Bunt gemischte Salatschüssel 24.00
mit Tomaten, Gurken Avocado und gemischten Kernen
Colorful large seasonal salad bowl
with tomatoes, cucumbers, avocado and mixed seeds

Mit Fetakäse, *With Feta cheese* 26.50

Mit Pouletbrust *With chicken breast* 29.00

Mit Rindsleber, *With panfried strips of beef liver* 29.00

Bramata Polenta mit Ratatouille, Burrata und Belper Knolle 30.00
Bramata polenta with ratatouille, burrata and Belper Knolle

Risotto mit Stanser Ziegenkäse und Balsamic—Datterini Tomaten 29.00
Risotto with Stans goat cheese and balsamic—Datterini tomatoes

Pouletbrust Surprême an Ananas—Melonensalsa ** 37.00
Chicken breast supreme with pineapple—melon salsa

Kotelette vom Freilandsäuli mit Chimichurri Mayonnaise ** 37.00
Free range pork chops with chimichurri mayonnaise

Rosa gebratenes Flat Iron Steak mit Chimichurri Mayonnaise ** 39.00
Pink roasted Flat Iron Steak with chimichurri mayonnaise

** Serviert mit Risotto und Tagesgemüse
oder mit gemischtem Sommersalat mit Tomaten, Peperoni, Gurken,
weissen Bohnen, Radischen und Melone
Served with risotto and vegetables of the day
or with a mixed summer salad with tomatoes, pepperoni, cucumber,
white beans, radishes and melon

Käse

Portion Käse, 16.00
Bündner Bergkäse, Engelberger Cheddar, Geisskäse von Dällenwil
und Lenker Berg Blauschimmelkäse
portion of swiss cheese
Mountain cheese, cheddar, goat cheese and blue cheese

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

Zitronen Sorbet ** mit Wodka 12.00
Lemon sorbet with vodka

Hausgemachte Glace, Pro Kugel 4.50
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Apricose, Ananas, Zitronensorbet**
Home made ice cream
*Vanilla, chocolate, strawberry, apricot, pineapple, lemon sorbet***

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.

*We only use natural products such as eggs, milk, cream and fruit puree for our ice cream. No binders, stabilizers or "E's" **Lemon Sorbet is not homemade.*

HASENBURG

Schneidergasse 20, 4051 Basel
061 261 32 58 / info@hasenburg.swiss / hasenburg.swiss