

HASENBURG

Genuss Woche Basel

Erhältlich vom 15.—24. September 2022

Bestellung bis 20.00 Uhr möglich.

1. Gang

Nüsslisalat

Honig—Feigen, Ziegenkäse, Baumnüssen

~~~~~

2. Gang

Herbstliche Gemüse—Terrinen

Quitten Chutney

~~~~~

3. Gang

Kastaniencremesuppe

mit Sbrinz und Zimt

~~~~~

4. Gang

Dreifache Randen

Panna Cotta, Carpaccio, Salsa

~~~~~

5. Gang

Kürbisravioli

Rahmsauce, Belper Knolle

~~~~~

6. Gang

Konfierte Petersilienwurzel

Beluga Linsen, Zitronenschaum

~~~~~

7. Gang

Lenker Berg Blauschimmel Crème Brûlée

Carmelisierten Birnen

~~~~~

8. Gang

Dessert Symphonie

Verschiedene Köstlichkeiten aus der süssen Küche

Fr. 99.00

Preise in Schweizer Fr., Inkl. 7.7% MwSt.

## Vorspeisen / Appetizers

|                                                                                                                                                                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croutons und Datteltomaten<br><i>Field salad with bacon, egg, croutons and tomatoes</i>                                                                                                                            | 16.50 |
| Fenchelsalat mit Apfel Chutney<br>und gehobeltem Sbrinz von der Gerschnialp OW<br><i>Fennel salad with apple chutney and Sbrinz from the Gerschnialp OW</i>                                                                                   | 15.50 |
| Herbstliche Gemüse Terrine an Kräuter—Jogurtsauce<br><i>Seasonal vegetable Terrine with herbal yoghurt sauce</i>                                                                                                                              | 17.50 |
| Feige mit Ziegenkäse, Honig und Thymian auf Hirschrohschinken<br><i>Fig with goat cheese, honey and thyme on venison prosciutto</i>                                                                                                           | 21.00 |
| Kastaniencremesuppe mit Sbrinz und Zimt<br><i>Chestnut cream soup with Sbrinz cheese and cinnamon</i>                                                                                                                                         | 12.50 |
| <b><u>Bündnerplättli</u></b><br>Bündnerfleisch, & Rohschinken und Speck von der Metzgerei Heuberger<br>aus St. Moritz, Salsiz und Bergkäse<br><i>A variety of different air dried &amp; cured meat slices<br/>&amp; Swiss mountain cheese</i> | 29.50 |

## 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 / add 1 egg to Rösti                             | + 2.50 |
| <br>                                                                       |        |
| Bergkäse Rösti belegt mit 12 Monaten gereiftem Tessiner Rohschinken        | 30.00  |
| <i>Swiss mountain cheese Rösti with 12 months aged Ticino Prosciutto</i>   |        |
| <br>                                                                       |        |
| Suuri Läberli vom Baselbieter Kalb mit Balsamico und Salbei, Rösti         | 39.00  |
| <i>Panfried strips of veal liver with balsamic vinegar and sage, rösti</i> |        |
| <br>                                                                       |        |
| Hasenburg Läberli vom Baselbieter Kalb, Rösti                              | 39.00  |
| <i>Panfried strips of veal liver served with Rösti</i>                     |        |
| <br>                                                                       |        |
| Dreierlei gebratene Wurst von der Metzgerei Jenzer                         | 29.50  |
| An Zwiebelsauce mit Rösti                                                  |        |
| <i>Trio of grilled sausages: veal, pork and mixed meat.</i>                |        |
| <i>Served with onion sauce and Rösti</i>                                   |        |
| <br>                                                                       |        |
| Geschnetzelttes vom Baselbieter Vollmilchkalb, Pilzrahmsauce, Rösti        | 39.50  |
| <i>Panfried sliced veal strips in a mushroom cream sauce,</i>              |        |
| <i>served with Rösti</i>                                                   |        |

## Hauptgerichte / Main Course

Spinat Ricotta Malfatti mit Parmesan, Gemüsestreifen und Rahm 32.00  
*Spinach Ricotta Malfatti with parmsan strips of vegetables and cream*

Risotto mit Steilpilzen 34.00  
*Risotto with cepes*

Papardelle mit Wildschwein—Ragout (AT) und Pfifferlingen 37.00  
*Homemade papardelle with wild boar ragout and chanterelles*

Perlhuhnbrust an Portwinesauce 37.00  
Ricottaknödel, Rotkraut, glacierte Kastanien  
*Breast of guinea fowl with port wine sauce*  
*Ricotta dumplings, red cabbage, glazed chestnuts*

Irishes Entrecôte mit grüner Pfeffersauce\*\* 45.00  
*Irish sirloin steam with green pepper sauce*

\*\* Serviert mit Beilage nach Wahl und Tagesgemüse  
*Served with side dish of your choise and vegetables of the day*

Rösti, Risotto, Bratkartoffeln  
*Rösti, risotto, panfried potatoes*

## 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*