

# HASENBURG

Abend Speisekarte ab 18.00 Uhr

Evening menu available from 6pm

Es freut uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Auf unserer kleinen auserlesenen Speisekarte finden sie traditionelle Gerichte der Hasenburg sowie neue Kreationen im hauseigenen und bekannten Stil.

Vom geräuchertem Lachs zu den Saucen, Pasta, Dessert und Glace ist alles frisch, saisonal und mit viel Liebe und Leidenschaft hausgemacht. Die nicht selber hergestellte Produkte werden gekennzeichnet.\*

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

In diesem Sinne „en Guete“

Ihr Hasenburg Team und Familie Rieder

Das Label „Fait Maison“ zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen zubereiten. Es fördert das Savoir-faire der Schweizer Gastronomie und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz. Es kämpft gegen die Vereinheitlichung des Geschmacks und fördert die Regionalität, die Nachhaltigkeit und die Saisonalität.



## Vorspeisen / Appetizers

Frühlingsalat - Ziegenkäse Crostini, - grünen Spargeln - Erdbeeren <i>Spring salad - goat cheese crostini - green asparagus - strawberries</i>		18.50
Spargel Quinoa Salat - hausgeräucherter Bömlo Lachs (NO) <i>Asparagus Quinoa Salad - home-smoked Bömlo salmon</i>		22.00
Saisonale Blattsalate - Gemüsestreifen - Datteltomaten - geröstete Kerne <i>Seasonal leaf salads - with vegetable strips - date tomatoes - roasted kernels</i>		15.50
Kohlrabi Carpaccio - Tessiner Proscuitto, 12 Monate gereift - Sbrinz <i>Turnip Carpaccio - Ticino Proscuitto, matured for 12 months - Sbrinz</i>		22.00
Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet - Toast* und Butter <i>Hand-cut beef tartare - toast and butter</i>	Klein Portion	29.50 40.00
Spargelcremesuppe, <i>Aspergus cream soup</i>		13.50
Mit hausgeräucherter Bömlo Lachs (NO) <i>With home-smoked Bömlo salmon</i>		+9.00
Bündnerplättli Bündnerfleisch, Rohschinken und Speck von der Metzgerei Heuberger aus St. Moritz, Salsiz und Bergkäse <i>A variety of different air dried &amp; cured meat slices &amp; Swiss mountain cheese</i>		32.00



**HASENBURG**

## Hauptgerichte / Main Courses

<b>Badische Spargeln, -Frühlingskartoffeln - Bärlauch—Mayonnaise</b> <i>Baden asparagus, -new potatoes - with wild garlic mayonnaise</i>	33.00
<b>Mit Portion 12 Monaten gereiftem Tessiner Rohschinken</b> <i>With 12 months aged Ticino Prosciutto</i>	+12.50
<b>Frühling Fussili</b> Tomatenpesto - Zucchini - Aubergine - Pinienkerne <i>Fussili - Tomato pesto - zucchini - eggplant - pine nuts</i>	33.00
<b>Risotto - Shiitake Pilzen - grüne Spargeln</b> <i>Risotto - Shiitake mushrooms - green asparagus</i>	33.00
<b>Wildfang Zanderfilet aus Estland</b> Venere Risotto - Badische Spargeln - Zitronenschaum <i>Wild caught zander fillet from Estonia</i> Venere risotto and Baden asparagus and lemon foam	42.00
<b>Pouletbrust Surprême</b> Kartoffelpürée - Spargel & Champignon Ragout - Thymian Rahmsauce <i>Chicken breast Surprême</i> <i>Mashed potatoes - asparagus &amp; mushroom ragout - thyme cream sauce</i>	37.00
<b>Rindsfilet - Kräuterbutter</b> Bratkartoffeln - grün und weisses Spargelngemüse <i>Beef tenderloin - herb butter,</i> <i>Roast potatoes - green and white asparagus vegetables</i>	56.00



**HASENBURG**

## Klassische Hasenburg Gerichte / *Classic „Hasenburg“ dishes*

Bergkäse Rösti mit saisonalem Ofengemüse	29.50
<i>Swiss mountain cheese Rösti with seasonal oven-roasted vegetables</i>	
Spiegelei zu Rösti pro Ei / <i>add 1 egg to Rösti</i>	+2.50
Bergkäse Rösti mit Broccoli, Tessiner Prosciutto, 12 Monate gereift und Geisskäse	30.00
<i>Swiss mountain cheese Rösti with broccoli, prosciutto and goat cheese</i>	
Dreierlei gebratene Wurst von der Metzgerei Jenzer Zwiebelsauce - Rösti	32.00
<i>Trio of grilled sausages: veal, pork and mixed meat. Served with onion sauce and Rösti</i>	
Suuri Kalbs Läberli mit Balsamico und Salbei - Rösti	40.50
<i>Panfried strips of veal liver with balsamic vinegar and sage, rösti</i>	
Hasenburg Kalbs Läberli - Rösti	40.50
<i>Panfried strips of veal liver served with Rösti</i>	
Geschnetzeltes vom Baselbieter Vollmilchkalb - Pilzrahmsauce - Rösti	41.00
<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. 8.1% MwSt.



# HASENBURG