

HASENBURG

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

Nüsslisalat - Ei - Datteltomaten <i>Field salad - egg - tomatoes</i>	16.50
Nüsslisalat - Speck - Ei - Croutons - Datteltomaten <i>Field salad - bacon - egg - croutons - tomatoes</i>	18.50
Marinierte Chioggia Randen - Wasabi-Nüssen - Griechischem Yogurt <i>Marinated chioggia beetroot - wasabi nuts - Greek yogurt</i>	19.50
Feigen - Ziegenkäse - Honig - Thymian 12 Monaten gereiftem Tessiner Rohschinken <i>Figs - goat cheese - honey - thyme</i> <i>Served with 12 months of aged Ticino prosciutto</i>	23.50
Beluga Linsen Salat - Tomaten - Avocado - Fetakäse <i>Beluga lentils - tomato - avocado - feta cheese</i>	17.50
Kartoffel Lauchcremesuppe <i>Potato leek cream soup</i>	14.00
Bündnerplättli, Bündnerfleisch - Rohschinken - Speck von der Metzgerei Heuberger aus St. Moritz, Salsiz - Bergkäse <i>A variety of different air dried & cured meat slices & Swiss mountain cheese</i>	35.00



HASENBURG

Für zwei Personen "Family-Style"

Serviert mit bunter Salatschüssel mit gemischten Kernen zum selber schöpfen

Served with colorful salad Bowl with mixed nuts.

Grossmutter's Hackbraten **Für 2 Personen 105.00**
Rahmsauce - Kartoffelpüree - saisonales Gemüse
Grandmother's meatloaf for two people "Family Style"
Cream sauce - spätzli - seasonal vegetables

Hauptgerichte / Main course

Malfatti / Ricottaknödel **39.00**
Gemischte Pilze - Pastinaken - Broccoli - Rahm - Belper Knolle
Ricotta dumplings
Mixed mushrooms - parsnips - broccoli - cream - Belper Knolle

Roter Randen Risotto - Gelbe Randen - Burrata **35.00**
Red beetroot risotto - Yellow beetroot - Burrata

Wildfang Zanderfilet aus Estland - Zitronenschaum **45.00**
Kürbisrisotto - Gemüsebouquet
Wild-caught pike-perch fillet from Estonia - lemon foam
Pumkint risotto - vegetable bouquet

Pouletbrust Surprême - Portwein Sauce **41.00**
Kartoffelpüree - Tessiner Proscuitto - Datteltomaten - Rucola
Chicken breast Surprême - Port wine sauce
Mashed potatoes - Ticino proscuitto - date tomatoes - rocket

Rindsfilet - Kräuterbutter **50.00**
Serviert mit saisonalem Gemüse
Beef tenderloin - herb butter
Served with seasonal vegetables

Zusätzliche Beilagen / side dishes **10.00**
Rösti, Kartoffelpüree, Risotto, hausgemachte Teigwaren,
Rösti, Mashed potatoes, risotto, homemade pasta

Klassische Hasenburg Gerichte / Classic „Hasenburg“ dishes

Bergkäse Rösti - saisonalem Ofengemüse	33.00
<i>Swiss mountain cheese Rösti seasonal oven-roasted vegetables</i>	
Bergkäse Rösti belegt mit 12 Monaten gereiftem Tessiner Rohschinken	34.00
<i>Swiss mountain cheese Rösti with 12 months aged Ticino Prosciutto</i>	
Dreierlei gebratene Wurst von der Metzgerei Jenzer - Zwiebelsauce Rösti	33.00
<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	42.50
<i>Panfried strips of veal liver with balsamic vinegar and sage, rösti</i>	
Hasenburg Kalbs Läberli - Rösti	42.50
<i>Panfried strips of veal liver served with Rösti</i>	
Geschnetzeltes vom Baselbieter Vollmilchkalb - Pilzrahmsauce - Rösti	42.50
<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