

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

Fenchelsalat - Apfel Chutney - gehobeltem Sbrinz 18.50
Fennel salad - apple chutney - Sbrinz

Marinierte Chioggia Randen - Wasabi-Nüssen - Griechischem Yogurt 19.50
Marinated chioggia beetroot - wasabi nuts - Greek yogurt

Lauwarmer Spargelsalat - Erdbeeren - Rucola - Pinienkernen 23.50
12 Monaten gereiftem Tessiner Rohschinken
Asparagus salad - strawberries - arugula - pine nuts
Served with 12 months of aged Ticino prosciutto

Saisonale Blattsalate 14.00
Datterini Tomaten - gemischten Kernen
Seasonal leafy salads with tomatoes and mixed kernels

Spargelcremesuppe 14.00
Asparagus cream soup

Bündnerplättli, 35.00
Bündnerfleisch - Rohschinken - Speck von der Metzgerei Heuberger
aus St. Moritz, Salsiz - Bergkäse
A variety of different air dried & cured meat slices & Swiss mountain cheese

Für wärmere Tage / For warmer days

Bunte Salat Bowl mit Tomaten, Avocado, Gurken 26.00
und gemischten Kernen
Colorful Salad Bowl with tomatoes, avocado, cucumbers and mixed kernels

Mit Fetakäse. With Feta cheese 28.00

Mit Poulet Brust. With chicken breast 30.00

Mit Kalbsleber, With Panfried strips of veal liver 41.50



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

38.00

Gemischte Pilze - Pastinaken - Broccoli - Rahm - Belper Knolle

Ricotta dumplings

Mixed mushrooms - parsnips - broccoli - cream - Belper Knolle

Bärlauch Risotto - weisse Spargeln - Datterini Tomaten

35.00

Wild garlic risotto - white asparagus - Datterini tomatoes

Swiss Alpine Lachsfilet - Bärlauchsauce

46.50

Grün & weisses Spargelgemüse

Swiss Alpine salmon fillet - wild garlic sauce

Green and white asparagus

Pouletbrust Surprême - Portwein Sauce

41.00

Kartoffelpüree - Tessiner Proscuitto - Datteltomaten - Rucola

Chicken breast Surprême - Port wine sauce

Mashed potatoes - Ticino proscuitto - date tomatoes - rocket

Hohrückensteak vom Freilandsäuli - Pilzrahmsauce

42.00

Serviert mit saisonalem Gemüse

Free range pork steak - mushroom cream sauce

Served with seasonal vegetables

Rindsfilet - Kräuterbutter

50.00

Serviert mit saisonalem Gemüse

Beef tenderloin - herb butter

Served with seasonal vegetables

Zusätzliche Beilagen / side dishes

Rösti, Kartoffelpüree, Risotto, hausgemachte Teigwaren,

10.00

Rösti, Mashed potatoes, risotto, homemade pasta

HASENBURG

Klassische Hasenburg Gerichte / Classic „Hasenburg“ dishes

| | |
|---|--------------|
| Bergkäse Rösti - saisonalem Ofengemüse | 33.00 |
| <i>Swiss mountain cheese Rösti seasonal oven-roasted vegetables</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