Kalbs-Metzgete

Vorspeisen

Nüsslisalat mit **gebratenen Milken** 24.50

Grüner Salat oder Nüsslislat mit Ei 11 / 16

***Kalbs-Carpaccio mariniert mit Senfeis** 29.50

***Kalbszüngli** fein aufgeschnitten an Gemüse-Vinaigrettsauce 28.50

***Milken-Champignons** **in der Blätterteigkrustade** serviert 29.50

Hauptgerichte

***Kalbskopf** an **Vinaigrettesauce** mit Salzkartoffeln 36.50

***Kalbs- Kutteln** an **Calvadossauce** mit Salzkartoffeln 36.50

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit **Butterrösti** 34.50

***Kalbsnierli** geschnetzelt **Cognacrahmsauce** Butterreis 54

***Kalbsrahmgeschnetzeltes** mit **Butterrösti** 53

***Kalbsgehacktes** und **Hörnli** Apfelmus (mit Périgord-Trüffel + 30.00) 38.50

***Kalbs-Hacktäschli** (Frikadellen) **Trüffel-Kartoffelstock**, Marktgemüse 53

***Milkentranchen „Grand-Duc“** Sauerrahmsauce grüne Spargeln Butterreis 58.50

***Milken** gebraten mit **Morchelrahmsauce** **Butterrösti** 62

***Ganze Kalbshaxe geschmort** **Safranrisotto** Marktgemüse 52

Osso bucco à la Crémolata Gemüsesauce mit **Safranrisotto** Marktgemüse 52

***Kalbs-Voressen „Adler“** Marktgemüse **Trüffel-Kartoffelstock** 45.50

***Kalbs-Backe** 20 Stunden im Ofen geschmort 64
Marktgemüse **Trüffel-Kartoffelstock** **…mit Périgord-Trüffeln** 95

***Tessiner Kalbfleischvögel** Marktgemüse **Safranrisotto** 59.50

Kalbs-Kôtelett im Ofen butterzart mit Rosmarin gebraten **350 gr** 70.50
Marktgemüse **Pommes frites** **500 gr** 89.50

Kalbs-Cordonbleu Marktgemüse **Pommes frites** 54

***Wienerschnitzel** mit **Pommes frites** 49

***Kalbsleberli** im **Salbeibutter** gebraten **Rösti** **(äs hät solangs hät!)** 54

***Piccata-Milanaise** 55
in der Käse-Panade goldbraun gebraten, **Safranrisotto** Marktgemüse

***Basler Herrenschnitzel** gefüllt mit Rohschinken,Gänseleberterrine 69.50
Morchelrahmsauce Marktgemüse Butternudeln

Kalbssteak „General Guisan“ 68
Caramelisierte Apfelschnitze-Calvadosrahmsauce-Butternudeln

*** Kalbsfiletmédaillon „Exellence“** 72
-Gänseleberterrine-Sauerrahmsauce-Marktgemüse-Butterreis

***Kalbsfiletmédaillon „Morchelrahmsauce“** 72
Marktgemüse Butternudeln

Kalbsfilet-Château am Stück gebraten 2 x serviert ab 2 Personen pro P. 95
1. Morchelrahmsauce Marktgemüse Butternudeln
2. Madeirasauce, Trüffelkartoffelstock, Périgord-Trüffel

…Gerichte die mit einem * gezeichnet sind
können Sie zu einem Dégustations-Menü zusammenstellen!
Wenn immer möglich Tischweise!

2-Gang Dégustations-Menü 77
3-Gang Dégustations-Menü 113
4-Gang Dégustations-Menü 139