

KLEINHUIS' **RESTAURANT** im Baseler Hof

Vorspeisen

- Lauwarmer Alp-Ziegenkäse mit Blattsalaten aus den Vierlanden und karamellisierten Kastanien € 12,50
"Getrüffelter Schwarzwurzelsalat mit Kartoffel-Eier-Tatar und Feldsalat € 12,50
Carpaccio vom Bündner Fleisch mit Rucola und gehobeltem Parmesan € 13,50
Geräucherte Entenbrust mit Trevisano-Salat, Orangen, Walnüssen und cremigem Balsamico € 10,50
Bunter gemischter Salat aus den Vierlanden mit Balsamico-Dressing € 7,90

Suppen

- Bisque von Schalen- und Krustentieren mit Barrique-Grappa € 8,90
Parmesansuppe mit Sauerrahm und Parmesan-Cracker € 7,50

Vegetarische Hauptgänge

- Duett von der Polenta mit Kastanien-Pilz-Gemüse € 13,50
Kürbis-Risotto mit Gorgonzola und Amarettini-Streuseln € 12,50

Tessiner Spezialitäten

- Spaghetti Carbonara mit Trentiner Pancetta € 16,50
Filet und geschmortes Schulterstück vom Landwerthof-Rind
mit getrüffeltem Selleriepüree und Tessiner Spinat € 32,50
Ossobuco vom Kalb mit Polenta und Gremolata € 19,50
Kaninchenragout mit hausgemachten Gnocchi, ligurischen Oliven
und halbtrockneten Cherrytomaten € 21,50
Felchenfilet aus dem Lago Maggiore in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln € 18,50

Hamburger Klassiker

- Labskaus Ravioli mit Brunnenkresse-Creme und Senfgurken-Relish € 14,50
Hamburger Pannfisch mit Pauli-Senfsauce und Bratkartoffeln € 21,50
Rücken vom Salzwiesenlamm mit Olivenkruste, Rosmarin-Jus,
Auberginen und Kartoffel-Rucola-Stampf € 25,90
Gebratener Frischlingsrücken auf Paulisenf-Grünkohl,
knusprigen Kartoffelwürfeln und Morchelrahmsauce € 17,50

Dessert

- Panettone-Tiramisu mit Clementinen-Sorbet € 7,80
Panna Cotta von der Valrhona Schokolade mit kandierten Zwergorangen und Dolce di Latte-Eis € 7,20
Rote Grütze mit Vanilleeis € 6,50

Rohmilchkäse aus der Käserei Backensholz mit Sauerkirsch-Chutney

- 3 Sorten € 9,50
5 Sorten € 11,50
8 Sorten € 14,60