

herbst menüs

Gerne darfst du dir und deiner Gesellschaft ein 3- bis 5-Gangmenü selber zusammenstellen - bitte entscheidet euch für ein einheitliches Menü - ganz nach euren Vorstellungen und Wünschen!

3-Gang-Menü	CHF 75.-
4-Gang-Menü	CHF 85.-
5-Gang-Menü	CHF 95.-

vorspeisen kalt

Duo von Randen und Tuyu Tofu aus Basel^{VG}

Nüsslisalat mit Rehschinken, Walnüssen, getrockneten Cranberries und Stadtpilzen an Rhystärn-Dressing

Rinds-Carpaccio mit Haselnussmarinade und Bergkäse vom Milchhüsli in Allschwil

vorspeisen warm

Arancini gefüllt mit Pistazien an Gremolata und Pastinaken-Creme

Stadtpilze Consommé mit Poulet-Wonton von Peng Dumpling an Honig-Soja-Sauce

Gebratene Shrimps von SwissShrimp aus Rheinfelden mit Kürbis-Duo und konfierten Zitronen

hauptgänge

Swiss Lachs grilliert mit Virginsauce

Kalbsbraten mit Chimichurri

Grilliertes Entrecôte mit Béarnaisesauce

Randen-Falafel mit Baba Ghanoush Dipp^V

Butternut-Kürbis gefüllt mit Quinoa, Cranberries Kurkuma^V

Die Hauptgänge werden mit Fächerkartoffeln und frischem Ratatouille mit Gemüse vom lokalen Gemüsehändler serviert.

käsig

Auswahl an regionalen Käsesorten vom Milchhüsli Allschwil^V

süss

Quitten-Birnen-Tiramisu Espuma mit Spekulatiuskrokant

Filou vom Beschle - luftig leichtes Vanille-Himbeer Törtchen mit Beerensorbet von Dream of Ice

Schoggi-Moelleux mit Kumquatsragout und Ingwerglace von Dream of Ice

V=Vegetarisch / VG=Vegan

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Schweizer Shrimps, die Egli-Filet beziehen wir von einer Zucht aus Polen.

_herbst tavolata

Tavolata heisst genussvoll teilen mit Familie, Freunden oder Arbeitskollegen. Denn gemeinsam Essen mit seinen Liebsten verbindet und schmeckt gleich viel besser. Mitten auf dem Rhein Genusserlebnisse schaffen, die in bester Erinnerung bleiben.

_menü stadtliebi

CHF 69.-/Pers.

Süsskartoffel-Ingwersuppe
mit Ingwer von der Ingwermanufaktur
(aus dem Caquelon)

Tavolata zum Teilen und Geniessen

Flanksteak vom Jenzer Fleisch aus Arlesheim,
frische Shrimps von SwissShrimp aus Rheinfelden,
Tofu-Sticks in Panko-Sesamkruste von Tuyu Tofu aus Basel
und Salsiccia von der Metzgerei Pippo im St. Johann

Beilagen
Patatas Bravas
In Orangenbutter gebratene Endivien

Quitten-Birnen-Tiramisu Espuma mit Spekulatiuskrokant
mit Früchten vom lokalen Fruchthändler
(Tellerservice)