

summer 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

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Pfirsichschnitzen, Granatapfelkernen und gerösteten Nüssen an Rhystärn-Dressing^{VG}

Kirschen-Gazpacho mit Cherry Tomaten und Mozzarella di Buffala^V

Rinds-Carpaccio mit rotem Pesto, Croûtons und marinierten Melonenkugeln

vorspeisen warm

Spinat-Ravioli von Pasta Pasta mit Parmesan und Pastrami Chips von der Jenzer Metzgerei

Poulet-Wonton von Peng Dumpling mit Pilzen, Frühlingzwiebeln, Koriander und Austernsauce

Gebratene Swiss Shrimps an gelbem Curry mit Rüebli und Kokosmilch

hauptgänge

Swiss Lachs grilliert mit Virginsauce

Kalbsbraten mit Chimichurri

Grilliertes Entrecôte mit Béarnaisesauce

Zucchini Piccata an Tomaten-Thymian Sauce^V

Arancini gefüllt mit Mozzarella^V

Die Hauptgänge werden mit neuen Kartoffeln und grünen Bohnen mit Salbei Butter serviert.

käsig

Auswahl an regionalen Käsesorten vom Milchhüsli Allschwil^V

süss

Schoggi-Moelleux vom Beschle mit Joghurt Glace von Dream of Ice

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

Vacherin-Glace Cassis/Vanille von Dream of Ice mit Beerenragout

V=Vegetarisch / VG=Vegan

_sommer 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 Genusslebnisse schaffen, die in bester Erinnerung bleiben.

_menü stadtliebi

CHF 69.-/Pers.

Plättli zum Teilen und Geniessen

Randen-Hummus von Jonny`s Hummus
Grillierte Auberginen mit Fenchel-Tzatziki mit Frischkäse vom Milchhüsli in Allschwil
Feta & Melonen an Ingwermarinade mit Ingwer von der Ingwermanufaktur Basel
Marinierten Oliven von Simon`s Oliven

Tavolata zum Teilen und Geniessen

Flanksteak vom Jenzer Fleisch aus Arlesheim,
Bio Mangroven Crevetten Black Tiger,
Tofu-Sticks in Panko-Sesamkruste von Tuyu Tofu aus Basel
und Salsiccia von der Metzgerei Pippo im St. Johann

Beilagen

Patatas Bravas und Tomaten Tarte-Tatin

Crema catalana mit Limette, Orange und Grapefruit
(Tellerservice)