

MITTAGSMENÜ VOM 28. NOVEMBER

Menü inkl:

Basler Mehlsuppe oder
Gemischter Blattsalat an Predigerhof-Dressing

Saftiges Rollschinkli vom Regio-Säuli mit Traubensenf auf
Sauerkraut, Petersilien-Kartoffeln und eingemachtem Lederapfel 24.–

Gebackener Mettlihofer Schafskäse mit Kürbis-Chutney auf
Butternüdeli an Champignon-Rahmsauce 21.–

Businesslunch

Rosa gebratenes Flank-Steak vom Limousin-Rindli an
Schalotten-Jus mit Randen-Kartoffel-Gratin und winterlichem
Gemüse 39.–
Mit Suppe oder Salat und Dessert 18.50

Käseschnitte

Basler Ruchbrotscheibe mit Pommery-Senf, Kochschinken und
Weissweibirne belegt und mit Raclette-Käse überbacken, dazu
verschiedene saisonale Salate und eingemachtes Gemüse 16.50

Salatteller

mit gekochtem Ei, angemachten Salaten und Gemüsepickles 5.–

Dessert

Hausgemachtes Vermicelle mit Meringue und Schlagrahm

Liebe Gäste

Wir verarbeiten ausschliesslich Produkte aus naturnaher Produktion. Unser Fleisch kommt, wenn nicht anders vermerkt, von Bauernhöfen aus der unmittelbaren Region. Wir kaufen hauptsächlich ganze Tiere und lassen diese von unserem Metzger nach unseren Vorgaben verarbeiten.

Allergene: Unsere Mitarbeiter beraten sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Getränke

Weinempfehlung des Tages

Crémant d'Alsace, 2Lunes, Wettolsheim, Frankreich 1 dl | 9.–
Albo, Chardonnay Bianco, 2017, Colle Bereto, Italien 1 dl | 8.30

Für weitere Weine auch in 7.5 dl Flaschen verlangen Sie bitte unsere grosse Weinkarte.

unsere Halbeli

Rebmeister, Siebendupf, Riesling Sylvaner 5 dl | 22.–
Oeil de Perdrix, Vaudois 5 dl | 23.–
Wintersingen, André Roth, Pinot Noir 5 dl | 25.–

Wasser und Limonaden

Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure 3 dl | 3.–
a discrétion bis 4 Personen 8.–
Eptinger mit oder ohne Kohlensäure 33cl | 5.–
Kindersirup Himbeer 3 dl | 1.–
1 L | 3.–
Hausgemachter Eistee 3 dl | 5.–
5 dl | 7.–

Bio-Limö

Cassis-Himbeere 33 cl | 6.5
Zitrone-Minze 33 cl | 6.5
Rhabarber Schorle 33 cl | 6.5

Wir freuen uns auf Sie, als unsere Gäste

Ihr Predigerhof-Team