

METZGETE IM PREDIGERHOF

Topinambur Apfel Suppe 12.-

Croutons | Sprossen

Saisonaler Vorspeisen Salat mit Zwetschgendressing 12.-

Zusätzlich mit karamellisiertem Baselbieter Ziegenkäse + 8.-

„Klassische Metzgete“ 38.-

Blut- und Leberwurst, Öhrli & Schnörli, Schwänzli, gekochtem
Bauchspeck, Burebratwurst, Sauerkraut, Lederäpfel aus Hochwald
und Butterkartoffeln

„Gmües Metzgete“ 34.-

Verschiedenes saisonales Wurzelgemüse, Sauerkraut, Lederäpfel aus
Hochwald, Butterkartoffeln & eingelegtem Gemüse

„Schweinerein Platte“ ab 2 Personen 36.-

Blut- und Leberwurst, Öhrli & Schnörli, Schwänzli, gekochtem
Bauchspeck, Burebratwurst, Sauerkraut, Lederäpfel aus Hochwald
und Butterkartoffeln

**Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich
Nahrungsmittelallergien.**

Usserhalb vom Öhrli & Schnörli

Geschmorter Schulterspitz vom Baselbieter Milchkalb 40.-

Saisonales Gemüse | rote Tessiner Polenta | Cognacsauce

Cremiges Randen Risotto 32.-

Saisonales Gemüse | Parmesan | Baby Spinat

Zusätzlich mit einem La Sangle von den Jumis aus dem Emmental + 7.-

Gebratene Schnitte vom Basler Bio Tofu 36.-

Saisonales Gemüse | rote Tessiner Polenta | Trüffelbuter

und zum Abschluss.....

Käse - Dessert 15.-

Käseauswahl von den Jumis aus dem Emmental | Taralli | Chutney

Lauwarmes Schoggi Kuchlein 12.-

Joghurt Glace | Schlagrahm

Honig Panna Cotta 9.50

Marinierte Zwetschgen | Schlagrahm | Honig aus der Wabe

Buttenmost Tiramisu 12.-

Buttenmost | Mascarpone | 72% Cacao | Kaffee | Amaretto

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% Mwst.