

Wirtschaft Heyer GmbH
C. & A. Bruggmann-Orsi
061 721 34 98

Vorschlag 1 Fr. 52.50 Vorschlag 5 Fr. 82.50

Tomatencrèmesuppe

Rindsschmorbaten an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Heisse Himbeeren mit Vanilleeis

Hausgemachte Terrine mit
Chutney & Schalottenconfits

Seeteufelmedaillon auf Curryschaum
Wildreis

Lammcarré in Kräuterkruste
Kartoffelgratin
Ratatouille

Dessertbuffet

Vorschlag 2 Fr. 63.50

Nüsslialat mit Wildschweinrohschinken

Hirschfiletmedaillon mit Kräuterkruste
Spätzli
Rotkraut mit Maroni

Sauerrahmparfait mit Zwetschgenkompott

Vorschlag 6 Fr. 85.50

Gemischte Blattsalate

Seezungenfilet auf Krebs Schaum
Gedämpfter Wirsing

Kalbscarré an rosa Pfeffersauce
Spätzli
Gemüse garnitur

In Rotwein pochierte Birne mit Zimteis

Vorschlag 3 F. 56.50

Nüsslialat mit Speck & Croûtons

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce
Nudeln
Gemüse garnitur

Grapefruitsorbet mit Campari

Vorschlag 7 Fr. 72.50

Petersilienwurzsuppe

Gemischter Blattsalat mit warmer
Entenbrust an Himbeeressig

Glasierte Kalbsschulter im Jus
Nudeln
Gemüse garnitur

Basler Lächerliparfait

Vorschlag 4 Fr. 59.50

Kürbiscrèmesuppe

Brutzli Filet
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Gemüse garnitur

Hausgemachtes Schoggimousse

Wirtschaft Heyer

Vorschlag 8 Fr.82.50 Vorschlag 11 Fr. 65.50

Tomatensuppe

Melone mit Huftschinken

Erdbeer-Rosmarinsorbet

Schweinsfilet mit grober Senfsauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Dessertbuffet

Nüsslisalat mit Ei

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Kartoffeln nach Savoyer Art
Gemüse garnitur

Basler Nougatparfait mit Drambuie

Vorschlag 12 Fr. 45.50

Nüsslisalat mit Croûtons

Früchtespiess an Currysauce
Trockenreis
Gemüse garnitur

Sorbetteller mit Früchten

Vorschlag 9 Fr. 78.50

Gemischter Blattsalat

Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

Rindsfilet nach Englischer Art
Grüne Pfeffersauce
Bäckerinkartoffel
Gemüse garnitur

Maroniparfait an Caramel-Sauercremesauce

Vorschlag 10 Fr. 67.50

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Kalbs - Saltimbocca nach Römerart
Safranrisotto
Gemüse garnitur

Tiramisu