



LIECHTSTROOS

## Menu Art Basel 2019

### Vorspeisen

---

Spargelcreme-Suppe	12.-
Jungspinat Salat mit Burrata, Datteltomaten und Pinienkernen	19.-
Roter und weisser Kopfsalat	12.-
Walliser Trockenfleisch Platte	30.-

---

### Hauptspeisen

---

Dry Aged Bierschwein Koteletten mit Pommes Allumettes und Gemüse	38.-
Entrecôte (250g) vom Rind mit Jus, Rosmarin-Kartoffeln & Gemüse	51.-
Manzo Brasato mit Jus, Mascarponepolenta und Gemüse	38.-
Cordon Bleu vom Kalb mit Beinschinken und Chaux d`Abel gefüllt, mit Pommes Allumettes	42.-
Gebackene Aubergine, Quinoasalat, Jogurt- Sourcream Dip	29.-
Saibling Filet, grüner Spargel und Safran Risotto	42.-
Weisser Spargel mit Limetten Mayonnaise, jungen Kartoffeln und Jura Schinken 36.- ohne Schinken / 44.- mit Schinken	

---

### Desserts

---

Mousse Framboise	10.-
St. Honorée	10.-
Erdbeeren mit Jogurtglace	14.-

---

### Glace

---

Vanille, Schokolade, Yoghurt, Mocca	
pro Kugel.	5.-
mit Rahm	1.50

---

### Sorbet

---

Zitrone, Erdbeeren, Quitte	
pro Kugel	5.-

---

### Starters

---

Asparagus soup	12.-
Spinach salad with burrata, tomatoes and pine nuts	19.-
Red and white lettuce	12.-
Cold cuts from Valais	30.-

---

### Main dishes

---

Dry aged beer pork chop with gravy, fries and vegetables	38.-
Beef entrecôte with gravy, baked potatoes, rosemary and vegetables	49.-
Beef roast with gravy, mascarpone polenta and vegetables	38.-
Veal cordon bleu stuffed with ham and Chaux d`Abel cheese served with fries	42.-
Baked Aubergines with quinoa-salad and sour cream dip	29.-
Char fillet with green asparagus and saffron risotto	42.-
White asparagus with lime mayonnaise, young potatoes and jura ham 36.- without ham / 44.- with ham	

---

### Desserts

---

Raspberry mousse	10.-
Cake St. Honorée	10.-
Strawberries with joghurticecream	14.-

---

### Ice cream

---

Vanilla, chocolate, yogurt, mocca	
per scoop.	5.-
with cream	1.50

---

### Sorbet

---

Lemon, strawberry, quince	
per scoop	5.-

---