



RESTAURANT
ZUM WILDE MAA

MENUKARTE ABEND

alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Chef's Menu

3 Gänge 70
+ 4 Gänge 90
++ 6 Gänge 121

Tatar vom Lachs aus Lostallo, Gurke, Bio Zitrone und Dill
+ Zander aus Susten, Badischer Spargel, Pastaperlen und Frühlingszwiebel
++ Bolognese vom Berner Oberländer Milchlamm, Stangensellerie, Thymian und Tagliatelle
Bürgermeisterstück vom Baselbieter Kalb, Kohlrabi, Petersilie und Polenta Käse oder (++) und Dessert

Zum Auswählen

	klein	gross
Tatar vom Lachs aus Lostallo, Gurke, Bio Zitrone und Dill	26	
Zunge vom Baselbieter Kalb, Wurzelgemüse, Kapern und Petersilie	26	
Tatar vom Villiger Wagyu Rind, Dijonsenf, gepickelte Pastinaken, rote Zwiebeln und Schnittlauch	26	
Karotten, Büffelmozzarella aus Marbach, Olivenöl, Zitrone und Minze	26	
Spargelcrème, Schinken vom Witzwiler Freilandsäuli und Estragon	16	
Zander aus Susten, Badischer Spargel, Pastaperlen und Frühlingszwiebel	29	56
Dörrtomaten-Risotto, Mangold und Ricotta salata	26	37
Bürgermeisterstück vom Baselbieter Kalb, Kohlrabi, Petersilie und Polenta		45
Bolognese vom Berner Oberländer Milchlamm, Stangensellerie, Thymian und Tagliatelle	26	38
Käseauswahl von Maître Antony	16	26
Panna Cotta, Rhabarberkompott und Erdbeersorbet		20
Baumnußkuchen, Apfelmus und Caramelglace mit Fleur de Sel		20

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal



RESTAURANT
ZUM WILDE MAA

UNSERE WEINAUSWAHL

als Flasche zu 75cl oder im Offenausschank zu 10cl

Schaumwein

Weingut Obrecht | Brut Rosé | Graubünden 77 / 12
Jean-Claude Buecher | Crémant d'Alsace Brut Nature Reflets 2017 | Elsass 65 / 10
Andre Robert | Les Vignes de Montigny Extra Brut | Champagne 77 / 12

Weisswein

Ruedin, by Jacques Tatasciore | Neuchâtel Blanc Les Chaux 2022 | Neuenburg 65 / 10
Domaine Frôté | Chardonnay 2020 | Bielersee 75 / 11.50
Pascal et Nicolas Reverdy | Sancerre Terre de Maimbray 2022 | Loire 61 / 9
Tenuta delle Terre Nere | Montalto Etna Bianco 2022 | Sizilien 72 / 11
Bodega Son Vich de Superna | Viognier Barrica 2021 | Mallorca 68 / 10.50
Weingut Fritz Wassmer | Sommerhalde Bombach Weissburgunder 2019 | Baden 78 / 12
Weingut am Klotz | Isteiner Grauburgunder 2021 | Baden 64 / 10
Weingut Georg Breuer | Riesling Terra Montosa trocken 2021 | Rheingau 72 / 11

Rosé

Clos Cibonne | Cuvées Prestige Caroline 2021 | Provence 77

Rotwein

Weingut Bernhard Huber | Malterdinger Spätburgunder 2019 | Baden 69 / 10.50
Weingut Fritz Wassmer | Syrah 2021 | Baden 68 / 10.50
Château Mangot | Grand Cru 2020 | St-Emilion 69 / 10.50
Produttori del Barbaresco | Barbaresco 2019 | Piemont 76 / 11.50
Tenuta di Castellaro | Nero Ossidiana Rosso Terre Siciliane 2020 | Sizilien 67 / 10
Sella & Mosca | Cannonau di Sardegna Riserva 2020 | Sardinien 58 / 8.50
José Maria da Fonseca | Periquita Superyor 2017 | Península de Setúbal 76 / 11.50
Bodegas Artadi | Viñas de Gain 2020 | Rioja 73 / 11

Süsswein als Flasche zu 37cl / im Offenausschank zu 10cl

Braida | Brachetto d'Acqui 2022 | Piemont 33 / 9.50
Pojer & Sandri | Essenzia Vigneti delle Dolomiti 2019 | Trentino 44 / 12.50
Weinlaubenhof Kracher | Cuvée Beerenauslese 2018 | Burgenland 40
Quinta do Crasto | LBV Porto 2016 | Douro 34