

Dinner MENU V

A P E R I T I F
One Night in Basel

V O R S P E I S E
Kürbis-Carpaccio
Maroni | gelbe Randen marmoriert | Radicchio
Castelfranco | Pistaziencreme

Maroni-Schaumsüppchen
Madagaskar-Vanille | getrüffelte Gnocchi

Z W I S C H E N G A N G
Birnen-Sorbet mit Zimtknusper

H A U P T G A N G
Rotspitzkohlrisotto
Karamellisierte Pekannüsse | Bimi Brokkoli
grillierter Kräuterseitling | Sandkarotten Superstraccia

K Ä S E G A N G
Käsekomposition von Maître Fromagerie Anton
Dattelcreme | Sauerteigbrot aus dem Holzofen

D E S S E R T
Dessertsymphonie 2026

**PAR
TERRE
ONE**