

Dinner MENU

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

V O R S P E I S E
Leicht geräucherter Lostallo Lachs
Oona Alpenkaviarperlen | Erbsen-Blinis | Honig-Crème-
fraîche

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
Rindsfilet rosa gebraten
Haselnusskruste | Amarone-Rotweinschalottenkonfit
Kohlrabipüree | Bimi Brokkoli | grillierter Kräuterseitling

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

D E S S E R T
Dessertsymphonie 2026

PAR
TERRE
ONE