

PREDIGERHOF ABENDKARTE

	Als Vorspeise	Als Hauptgang
Vorspeisen		
Gemischter Blattsalat an Predigerhof-Vinaigrette, gehobelter Cironé, Baselbieter Feigen und Gravensteiner Äpfel	14.–	
Salsiccia-Kugeln vom Regio-Säuli (mit grobem Pfeffer, Fenchelsamen und Chili) an Peperoni-Salsa auf Frisée-Salat und Brot-Chips	17.–	24.–
Handgeschnittenes Tartar vom Limousine-Rindli an Hanfsamenöl und caramellisiertem Zitronen-Konfit dazu Theo's legendäres Kürbis-Brioche	45.–	56.–
Joghurt-Gurken-Kaltschale mit Zitronen-Öl und Belper-Knolle	11.–	
Hauptgang		
Gebratenes Pilzragout an Rahmsauce im Blätterteigpastetli und Bruderholz-Gemüse		34.–
Saftiges Huft-Steak vom Limousine Rindli an Rosmarine-Jus mit Spinat-Risotto und gebratenem Bruderholz-Gemüse		42.–
Dessert		
Käse von Jumi mit Zwetschgen-Chutney		15.–
Apfelküchlein mit Joghurt-Glace auf Zwetschgenkompott aus dem eigenen Garten		12.–

Liebe Gäste

Da wir hauptsächlich nach dem Nose-to-Tail Prinzip arbeiten – also das ganze Tier verarbeiten – haben wir täglich wechselnde Spezialitäten. Fragen Sie uns nach dem aktuellen Angebot. Auch wenn Sie auf der Karte nichts finden, das Sie anspricht: fragen Sie uns. Wir haben fast für jeden Geschmack etwas anzubieten.

Wir verarbeiten ausschliesslich Produkte aus naturnaher Produktion. Unsere Tiere kommen von Bauernhöfen aus der unmittelbaren Region, welche wir persönlich kennen. Unser Kundenmetzger verarbeitet das Fleisch nach unseren Vorgaben.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Christine Krieg, Janis Wicki, Tom Wiederkehr