



Herzlich willkommen in unserem Restaurant Atelier!

Folgen Sie Ihren Gelüsten und stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen.

Das 2-Gang-Menü kostet CHF 61.00 pro Person, jeder weitere Gang kostet zusätzlich CHF 18.00.

Mit Kotelett im Menü: 6.00 CHF Aufpreis


Vorspeisen

Tomaten-Brotsalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum 21.50
Tomato bread salad with buffalo mozzarella and basil

Kichererbsensalat mit Peperoni, Granatapfel und Mandeln 17.50
Chick pea salad with peppers, pomegranate and almonds

Maissuppe mit Chorizocrostini 15.50
Corn soup with chorizo crostini


Marinierte französische Entenbrust mit Rosmarin-Honig-Sauce 39.00
 und Spitzkohl-Grapefruitsalat
Marinated French duck breast with rosemary and honey sauce Kleine Portion
and pointed cabbage-grapefruit salad small portion 26.00

 Geräuchertes Belper Forellenfilet mit Apfelsauce, Hanfsamen und 36.00
 Fenchelsalat
Smoked Belper trout filet with apple sauce, hemp seeds and fennel salad Kleine Portion
small portion 24.00


Kürbisvariation mit Yuzusauce 26.00
Pumpkin variations with yuzu sauce

Hauptgänge


Hausgemachte Peperoniravioli mit Ratatouille und Belper Knolle 34.00
Homemade bell pepper ravioli with ratatouille and Belper Knolle

 Hausgemachte Peperoniravioli mit gebratener Kalbsleber und Spinat 38.00
Homemade bell pepper ravioli with fried calf's liver and spinach

Grünkernplätzchen mit Lauchragout und sautierten Pilzen 34.00
Green spelt patties with leek ragout and sautéed mushrooms

 Aargauer Saiblingsfilet mit Tomaten-Safrannage 43.00
 und Stangensellerierisotto
Char fillet from Aargau with tomato saffron nage and branch celery risotto

 Kalbskotelette mit Wildpfefferjus, neuen Kartoffeln und jungem Gemüse 53.00
Veal cutlet with wild pepper jus, potatoes and vegetables

 Nordwestschweizer Freiland Entrecôte mit Pfifferling-Steinpilzsauce, 53.00
 Kartoffeltortilla und Bio Gemüse
Free-range Entrecôte from Switzerland with chanterelle mushroom sauce, potato tortilla and organic vegetables

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.
 Unless otherwise noted, we use Swiss meat.

Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen.
 Please ask our service team for questions about allergens and food additives.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Käse und Dessert



Schweizer Weich- oder Hartkäse von Maître Beeler und Jumi
Swiss soft or hard cheese from Maître Beeler and Jumi

18.50



Strudel von Baselbieter Zwetschgen mit Zwetschgenröster und Sauerrahmglace
Strudel of plums from Basel with plum roaster and sour cream ice cream

18.50

Brombeerkubus mit marinierten Beeren und Pfirsichglace
Blackberry cube with marinated berries and peach ice cream

18.50

Teufelhof Dessertteller
Teufelhof dessert plate

19.50

Glace *Ice cream*

pro Kugel/*per scoop*

4.50

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.
 Unless otherwise noted, we use Swiss meat.

Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen.
 Please ask our service team for questions about allergens and food additives.
 Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.