

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

Starters



Herbstsalat mit Nussvinaigrette, Mostbröckli, Trauben und Rotkohl 21.50
Autumn salad with nut vinaigrette, Mostbröckli, grapes and red cabbage



Nüsslisalat mit Stachys, Ei und Croûtons 18.50
Lamb's lettuce with Chinese artichoke, eggs and croûtons

Mais-Curry-Suppe mit Limettencrostini 15.50
Corn curry soup soup with lime crostini

Marinierte französische Entenbrust mit Petersilienwurzelpüree und Preiselbeeren 39.00
Marinated French duckling breast with parsley root purée and cranberries

Kleine Portion
small portion 26.00

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsauce und Randen-Triologie 39.00
Smoked trout filet with horseradish sauce and beet root trilogy

Kleine Portion
small portion 26.00

Crêpesroulade mit Vacherin Mont-d'Or, Zwetschgen und Zwiebelconfit 26.00
Crêpes with Vacherin Mont-d'Or, plums and onion confit

Hauptgänge

Main courses



Hausgemachte Käseravioli mit Ratatouille und Rucolapesto 34.00
Homemade cheese ravioli with ratatouille and pesto from rucola



Hausgemachte Käseravioli mit Baselbieter Kalbsbolognese und Salbei 38.00
Homemade cheese ravioli with veal Bolognese from Baselland and sage

Linsenplätzchen mit Karottenpüree und Blattspinat à la crème 34.00
Lentil patties with carrot puree and spinach ragout

Europäisches Wolfsbarschfilet mit Safransauce, Risotto und Artischocken 46.00
European sea bass filet with saffron sauce, risotto and artichokes



Bio-Kalbsfilet mit Wildpfefferjus, Bratkartoffeln und jungem Gemüse 53.00
Organic veal filet with wild pepper jus, fried potatoes and young vegetables



Aargauer Rehschnitzel mit Wachholdersauce, Rotweinquitten, Knöpfli und Rotkohl 53.00
Argovian deer escalope with juniper sauce, red wine quinces, knöpfli and red cabbage

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

Cheese and Dessert



Schweizer Weich- oder Hartkäse von Maître Antony sowie Maître Beeler und Jumi 18.50

Swiss soft or hard cheese from Maître Antony, Maître Beeler and Jumi

Mandarinentarte mit Zitrusfrüchten und Jogurtglace 18.50

Mandarin tarte with citrus fruits and yoghurt ice cream

Schokoladenfondant mit Quittencoulis und Caramelglace 18.50

Chocolate fondant wit quince coulis and caramel ice cream

Teufelhof Dessertteller 19.50

Teufelhof dessert plate

Glace *Ice cream* 4.50

pro Kugel/*per scoop*

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.