



Landgasthof Riehen
Hotel Restaurant

Vorspeisen

Blattsalat an herzhaftem Hausdressing	8.00
Gemischter Salat an herzhaftem Hausdressing	11.00
Salat «Caprese» mit Büffelmozzarella, fruchtigen Tomaten und Balsamico	14.00
«Vitello Tonnato», Tranchen vom regionalen Kalb, verfeinert mit Thonsauce als Hauptgang	16.00 25.00
Rindstatar, mild oder rassig, serviert mit Toast als Hauptgang	17.00 26.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Zitrone, serviert mit Toast	17.00
Hausgemachte Terrine vom Poulet an feiner Senfsauce	18.00

Suppe

Tagessuppe, unser Serviceteam informiert Sie gerne	8.00
«Gazpacho», kalte andalusische Gemüsesuppe nach Art des Hauses mit erntefrischen Tomaten, fruchtiger Wassermelone und würzigem Pesto	11.00

Fitnesssteller

Sommerlicher Salatteller garniert mit Melonenschnitz, wahlweise mit:

- Maispoularde	25.00
- Schweinssteak	30.00
- Kalbsschnitzel	41.00
- Rindsfilet	45.00

Alle Salate servieren wir mit Hausdressing
oder wahlweise italienischem oder französischem Dressing



Landgasthof Riehen
Hotel Restaurant

Hauptgänge

Fleisch

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, gebraten in Butter oder Madeirasauce, dazu Rösti	33.00
Maispoulardenbrust an Eierschwämmli-sauce, serviert mit gebratener Polenta und mediterranem Sommergemüse	35.00
Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites und Sommergemüse	35.00
Zürcher Geschnetzeltes vom regionalen Kalb mit knuspriger Butterrösti	41.00
Wienerschnitzel vom regionalen Kalb mit Pommes frites, Gurkensalat und Preiselbeeren	43.00
Rindsfilet an Béarnaise-Sauce dazu Pommes frites und Sommergemüse	49.00

Hausgemachte Teigwaren

Tagliatelle mit Eierschwämmli, Parmesan und Kräutern der Saison	29.00
Ravioli mit Ziegenkäse und Honig-Olivenöl	24.00

Fisch

Doradenfilet an provenzalischer Sauce mit Oliventapenade, Kartoffelstampf und Sommergemüse	31.00
Gebratener Bio Lachs dazu Zucchini-Peperoni-Püree und Basilikum-Emulsion	36.00



Landgasthof Riehen
Hotel Restaurant

Deklaration

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte fragen Sie unser Serviceteam.

Fleischherkunft:

Kalbsleber: Schweiz

Maispoularde: Frankreich

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rindsfilet: Irland

Rind für Tatar: Schweiz

Bio-Lachs: Irland

Dorade: Griechenland

Gutschein

Mit unseren Geschenk-Gutscheinen haben wir es Ihnen ganz einfach gemacht, Freude zu verschenken. Diese können Sie an unserer Rezeption beziehen oder Sie fragen einfach unser Serviceteam.

Bankett

Um Ihren Anlass, sei es eine Hochzeit, Ihr Geburtstag oder ein Firmenevent, den würdigen Rahmen zu verleihen, stehen in unseren historischen Räumlichkeiten verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung.

An «Ihrem Tag» heissen wir Sie herzlich willkommen und helfen Ihnen bei der Planung gerne.



Landgasthof Riehen
Hotel Restaurant

Desserts

Hausgemachter Kuchen des Tages, unser Serviceteam informiert Sie gerne	7.50
Frische Caramelcreme mit Schlagrahm	8.00
Tiramisu «Landgasthof» mit Himbeeren und Spekulatius	9.50
Pochierte Nektarine, serviert mit Mascarpone-Glace	11.00
DER Schokoladenkuchen vom Küchenchef, gefüllt mit Schokoladenmousse	11.50
Erfrischender Fruchtsalat ...	
natur	9.50
mit Rahm	10.50
mit hausgemachtem Sorbet	11.50