Kulinarik erleben
in Sissach

Ich heisse Sie mit meiner familiären Crew zu einem Genussabenteuer in der Krone herzlich willkommen. Nach meiner Grundausbildung in einer gut bürgerlichen Küche fokussierte ich mich auf die Teilnahme an den SwissSkills der Köche. In der zweijährigen Vorbereitung in zahlreichen Stages von namhaften Spitzenköche im Inn- und Ausland verbesserte ich mein Handwerk und lernte unglaublich viel. 2020 wurde ich Schweizermeister der Köche. Damit durfte ich die Schweiz an den WorldSkills vertreten und gewann 2022 unter den besten Köchen der Welt, die Medallion for Excellence. 2024 legte ich mit dem SACT-Team an der Koch Olympiade nach und holten dreifach Gold in unserer Kategorie. Die Basis dazu eignete ich mir in den Trainings an und lernte dank der Unterstützung meiner Mentoren die grosse Welt des Genusses kennen. Lassen Sie sich nun von meiner modernen Küche, den raffinierte Gerichte mit natürlichen Aromen und Farben überraschen.

Was steht als Nächstes an

Karfreitagsmenü
Am 29. März gibt es bei uns
ein klassische Fischkarte

Oster Sonntag Lunch
Geniessen Sie mit der Familie einen
traditionellen Lunch am 31. März

Muttertag
Am 12. Mai gibt es ein
kulinarisches Mittagessen

Wine und Dine
Ende Mai veranstalten wir mit Chateau Montlau
einen Abend rund um Bordeaux

1. August Dinner
Wir feiern unsern National Tag
mit einem genussvollen Abendessen

Genuss Menü

Kohlrabi
Zitrone
Mandeln

15

Karotte Ingwer Suppe
geräuchert und geschmort
Karotten

14

Gebeizter Zander
grünem Spargel
Bärlauch

24

Weiderinds Filet
fermentierter Pfeffer
Karotten und Erbsen
Pommes Dauphine

56

Rhabarber
Vanille
Mandeln

15

3-Gang Menu	82
4-Gang Menu	94
5-Gang Menu	106

Vorspeisen

Grüner Salat
Hausdressing
Nuss Granola 10

Flambierter Tomme Vaudoise
mit Frisée Salat, Feigen Duo
Himbeeren-Randen Dressing 15

Foie Gras Terrine
mit Portwein und Morcheln
dazu getoastetes Brioche 22

Hauptgänge

Swiss Lachs
mit Fenchel Duo
Safran Schaum
Parfüme Reis 44

Brasato Ravioli
mit Salbei Butter
Frühlingszwiebeln 42

Spinat Knödel
mit Bergkäse Schaum
marinierter junger Spinat 36

Dessert

Schokoladen Brownie
mit Vanille Glace und Sauce
und Salzkaramell 14

Käse Auswahl
Milchhüsli Sissach
Beilagen 18

Für den kleinen Hunger

Hausgemachte Chicken Nuggets

mit Kräuter Mayonnaise
dazu Pommes Frites

kleine Portion	12
grosse Portion	24
nur Pommes	6

Gnocchi an Cinque Pi

***P**anna (Rahm), **P**rezzemolo (Petersilie), **P**omodoro (Tomate),*
***P**armigiano (Parmesan) und **P**epe (Pfeffer)*

kleine Portion	12
grosse Portion	24

Flammkuchen

Saisonal bestückt
zum Teilen oder für sich alleine

18

Glace oder Sorbet

pro Kugel 5

von der Kalten Lust

Joghurt
Vanille
Walnuss
Schokolade
Ice Coffee

Zitrone
Mango-Passionsfrucht
Blutorange
Cassis

Deklaration:

Schwein, Kalb, Poulet, Rind aus der Schweiz
Enten Leber aus Frankreich
Zander aus Nordafrika

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.