

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

Muttertag

*Geniessen Sie am 12. Mai ein
kulinarisches Mittagessen mit Ihren Liebsten*

Wine und Dine

*Am 25. Mai veranstalten wir mit Chateau Montlau
einen Abend rund um Bordeaux*

1. August Dinner

*Wir feiern unsern National Tag
mit einem genussvollen Abendessen*

The Rascals

*Die kultige Gruppe spielt am 23. August auf unserer Bühne.
Dazu wird ein passendes Menü serviert.*

Baselbieter Genusswochen

*Am 14. September gibt es ein Abend rund um
das Baselbieter Genuss Thema, bleibt gespannt.*

Genuss Menü

Kohlrabi

Zitrone

Mandeln

15

Karotte Ingwer Suppe

geräuchert und geschmort

Karotten

16

Gebeizter Zander

grünem Spargel

Bärlauch

24

Kalbs Duo

Griess Knödel

gefüllte Morcheln

Weisser Spargel

58

Rhabarber

Vanille

Mandeln

15

3-Gang Menu

84

4-Gang Menu

96

5-Gang Menu

108

Vorspeisen

Grüner Salat

Hausdressing

Nuss Granola

10

« Caesar Salat »

Baby Lattich, Parmesan Creme

Eigelb, Brot- und Poulet Chips

17

Foie Gras Terrine

Portwein, Morcheln

getoastetes Brioche

26

Hauptgänge

Swiss Lachs

mit Fenchel Duo

Safran Schaum

Parfüme Reis

45

Glasierte Spareribs

Avocado, Zwiebeln

junge Kartoffeln

Rettich

47

Spinat Knödel

mit Bergkäse Schaum

marinierter junger Spinat

36

Dessert

Kardamom Creme Brûlée

Passionsfrucht Sorbet

Zitronen Meringue

15

Käse Auswahl

Milchhüsli Sissach

Beilagen

20

Für den kleinen Hunger

Hausgemachte Chicken Nuggets

mit Kräuter Mayonnaise

dazu Pommes Frites

<i>kleine Portion</i>	14
<i>grosse Portion</i>	27
<i>nur Pommes</i>	7

Gnocchi an Cinque Pi

Panna, Prezzemolo, Pomodoro,

Parmigiano und Pepe

<i>kleine Portion</i>	12
<i>grosse Portion</i>	23

Flammkuchen

Saisonal bestückt

zum Teilen oder für sich alleine 18

Glace oder Sorbet

pro Kugel 5

<i>Vanille</i>	<i>Blutorange</i>
<i>Walnuss</i>	<i>Cassis</i>
<i>Schokolade</i>	<i>Zitrone</i>
<i>Ice Coffee</i>	

Deklaration

Kalb, Poulet, Schwein, Rind aus der Schweiz

Enten Leber aus Ungarn

Goldbrasse aus Griechenland