Kürbis <i>Brunnenkresse</i> <i>Feigen</i>	15
<hr/>	
Mais Suppe <i>Purple Curry</i> <i>Popcorn</i>	17
<hr/>	
Tuna Tataki <i>Gurken Avocado</i> <i>Sesam</i>	26
<hr/>	
Hirsch Rücken <i>Rotkohl Rosenkohl</i> <i>Kartoffel Püree</i>	56
<hr/>	
Maronen <i>Quitten</i> <i>Joghurt</i>	17
<hr/>	
3 Gänge	84
4 Gänge	96
5 Gänge	108

Vorspeisen

Grüner Salat <i>Hausdressing</i> <i>Nuss Granola</i>	12
---	----

Nüsslisalat <i>Randen Kreation Ricotta</i> <i>Himbeeren-Honig Sauce</i>	15
Mit gebeiztem Saibling	+8

Hauptgänge

Mais Poularde <i>Sellerie Trüffel</i> <i>Griessknödel</i>	49
--	----

Reh Haxe <i>Jäger Art Schmor Gemüse</i> <i>Bramata Polenta</i>	47
---	----

Kräuter Capunz <i>Krautstiel</i> <i>Pfifferlinge</i>	36
---	----

Dessert

Creme Brûlée <i>Aprikosen Kreation</i> <i>Thymian</i>	17
--	----

Jumi Käse Teller <i>Vielfältige Käse</i> <i>passende Beilagen</i>	20
--	----

Trüffelwoche

*Vom 4. bis am 8. November
gestalten wir eine zusätzliches Trüffelmenü
mit feinsten Knollen.*

Geschäftessen

*Haben Sie schon Ihre Jahresfeier organisiert.
Wir finden für jeden Anlass die passende Kulinarik.*

Sonntagsverkauf

*Geniessen Sie ein heimeliges Raclette und tolle Weine
am 21. Dezember beim Weihnachtsverkauf.*

Valentinstag

*Geniessen Sie am 14. Februar
ein romantischer Abend mit Ihrem Schatz.*

Sissacher Fasnacht

*Nebst dem Umzug am Sonntag sind wir auch bei
den Schnitzelbank Beizen dabei. Reservieren Sie noch heute.*

Deklaration

*Geflügel, Rind, Kalb und Schwein
Hirsch und Reh
Tuna
Saibling
Brot*

*Schweiz
Österreich
Ostpazifik
Estland
Gunzenhauser*

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.

Rino Zumbrunn

Bei Fragen zu den Allergien und Herkunft geben wir gerne Auskunft
alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt

	Kürbis	
	<i>Brunnenkresse</i>	
	<i>Feigen</i>	
	15	
<hr/>		
	Mais Suppe	
	<i>Purple Curry</i>	
	<i>Popcorn</i>	
	17	
<hr/>		
	Tuna Tataki	
	<i>Gurken Avocado</i>	
	<i>Sesam</i>	
	26	
<hr/>		
	Hirsch Rücken	
	<i>Rotkohl Rosenkohl</i>	
	<i>Kartoffel Püree</i>	
	56	
<hr/>		
	Maroni	
	<i>Quitten</i>	
	<i>Joghurt</i>	
	17	
3 Gänge		84
4 Gänge		96
5 Gänge		108

Vorspeisen

Grüner Salat

Hausdressing

Nuss Granola

12

Nüsslisalat

Randen Kreation | Ricotta

Himbeeren-Honig Sauce

15

Mit gebeiztem Saibling

+8

Hauptgänge

Mais Poularde

Trüffel | Sellerie

Griessknödel

49

Reh Haxe

Jäger Art | Schmor Gemüse

Bramata Polenta

47

Kräuter Capunz

Krautstiel

Pfifferlinge

36

Dessert

Creme Brûlée

Aprikosen Kreation

Thymian

17

Jumi Käse Teller

Vielfältige Käse

passende Beilagen

20