



GENUSSWOCHE

IM UFERZ

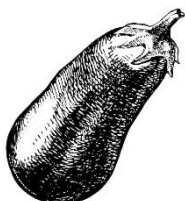


DEGUSTATIONS-MENU

@ CHF 77 pro Person

Im Rahmen der Genusswoche vom 18. – 28. September 2025 kreiert euch unsere Küchencrew ein besonderes Menu. Nicht nur die Freude und der Genuss am guten Essen stehen dabei im Fokus, sondern auch Regionalität, Saisonalität und das Handwerk an sich.

Fleisch von Jenzer Arlesheim
Fisch aus Bremgarten
Gemüse von lokalen Bauern via Marksteiner
Weine vom Weingut Jauslin in Muttenz
Nebenprodukte wie Treber vom Bier im Knäckebrot



Zucchetti | Ziegenkäse | Honig
-
Onsen Ei | Kartoffel | Topinambur
-
Spaghetti alla Chitarra | Kürbis | Sonnenblumenkerne
-
Salsiccia | Fenchel | Tomatenmarmelade
-
Ochsenherz-Tomate | Burrata | Romesco-Salsa
-
Appenzeller Entenoberschenkel
Orangen-Chili Marmelade |
Thymian Knödel
-
Zitrone-Mascarpone | Beeren | Milchcrumble

WEINEMPFEHLUNG

Baselbieter Sauvignon Blanc 2024 | 75cl | CHF 75

Weingut Jauslin | Baselbiet

Das Aromaspektrum spannt sich von Holunder bis zu Passionsfrucht und Stachelbeeren – passt perfekt zu Fisch und Gemüse.

Lion Rouge 2022 | 75cl | CHF 79

Urs und Regula Jauslin | Baselbiet

(Pinot Noir, Diolinoir)

Hier vermählt sich der Duft schwarzer Waldbeeren mit schönen Röstaromen und Tanninen – passt perfekt zu Fleisch, rauchigen Gerichten, Würsten.