

## Montag, 26.02.18

### **Tagessuppe**

Maisgriesscremesuppe

### **Fleisch**

Saltimbocca vom Schwein mit Madeirajus, Safran-Risotto und gebratenen Zucchetti

### **Fisch**

Gebratenes Saiblingsfilet mit Noilly-Prat-Sauce, Safranblinis und glacierten Randen

### **Vegetarisch**

Quarkspätzle-Pfanne mit Kürbis, Käse und Petersiliensauce

### **Tagesdessert**

Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott

## Dienstag, 27.02.2018

### **Tagessuppe**

Tomatensuppe

### **Fleisch**

Im Ofen gebacken Kalbsbrust mit Rahmsauce, Pariser Nocken und cremigen Schwarzwurzeln

### **Fisch**

Pochierte Seezungen-Lachs-Rolle mit Zitronensauce, Salzkartoffeln und Broccoli

### **Vegetarisch**

Tofu-Curry mit frischen Früchten und Duftreis

### **Tagesdessert**

Panna Cotta mit Waldbeersauce

## Mittwoch, 28.02.2018

### **Tagessuppe**

Spinatcremesuppe

### **Fleisch**

Rindshacksteak mit Jus, Nüdeli und glacierten Karotten mit frischen Kräutern

### **Fisch**

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitronengrassauce, Duftreis und Kefen

### **Vegetarisch**

Garnierte Wähe mit Auberginen, getrockneten Tomaten, Cashew-Nüssen und Käse dazu Sauerrahmdip

### **Tagesdessert**

Zitronenmousse

## Donnerstag, 01.03.18

### **Tagessuppe**

Lauchsuppe

### **Fleisch**

Cordon Bleu von der Schweinehüfte mit Pommes Frites und Grill-Tomate

### **Fisch**

Breite Nudeln mit Cocktailcrevetten, Miesmuscheln, geschmolzene Kirschtomaten, Salzmandeln und Basilikumsauce

### **Vegetarisch**

Tortilla mit Peperoni, Oliven und Kartoffeln dazu Kräuter-Quark-Dip

### **Tagesdessert**

Kirschwähe

Freitag, 02.03.18

**Tagessuppe**

Cremesuppe vom Basler Ruchbrot

**Fleisch**

Äpler Magronen mit Schinken, Röstzwiebeln und frischen Kräutern und Apfelmus

**Fisch**

Gedämpftes Schollenfilet mit Zitronensauce, Risotto und Blattspinat

**Vegetarisch**

Gebratenes Kichererbsensteak mit Koriandersauce, Couscous und Peperonata

**Tagesdessert**

Quark-Rahm-Patisserie

Wochensaft

Karotten-Ananas-Saft

Montag, 05.03.18

**Tagessuppe**

Basler Mehlsuppe

**Fleisch**

Mit Kräutern und Senf im Ofen gebackenes Lammgigot mit Thymiansauce, Kartoffelgratin und Pastinakengemüse

**Fisch**

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kräutersauce, Limetten-Gersotto und glacierten Randen

**Vegetarisch**

Rösti mit Pilzen, Gemüsestreifen und Käse überbacken dazu Weissweinsauce

**Tagesdessert**

Rhabarber-Streusel-Kuchen

**Dienstag, 06.03.2018**

**Tagessuppe**

Kichererbsencremesuppe

**Fleisch**

Pouletgeschnetztes „Stroganoff“ (Essiggurken, Peperoni, Champignons, Sauerrahm) mit Reis

**Fisch**

Zanderfilet mit Kartoffelkruste und Noilly-Prat-Sauce dazu Belugalinsen-Gemüse

**Vegetarisch**

Quarksteak mit Basilikumsauce, Couscous und Peperonata

**Tagesdessert**

Himbeermousse

**Mittwoch, 07.03.2018**

**Tagessuppe**

Fenchelsuppe

**Fleisch**

Geschnetzelte Kalbsleber mit Madeira-Sauce, Rösti und glaciertem Kohlrabi

**Fisch**

Gebratenes Saiblingsfilets mit Kapern-Jus, Griessgnocchi und konfierten Tomaten

**Vegetarisch**

Sellerie-Piccata mit Tomatensauce, Spaghetti und gebratenen Zucchini

**Tagesdessert**

Tarte Tatin

## Donnerstag, 08.03.18

### **Tagessuppe**

Graupensuppe

### **Fleisch**

Gebratene Pouletbrust mit Cognac-Rahmsauce, Nüdeli und glacierten Karotten

### **Fisch**

Breite Nudeln mit Cocktailcrevetten, Miesmuscheln, geschmolzene Kirschtomaten, Salzmandeln und Basilikumsauce

### **Vegetarisch**

Gratinierte Griessnocken mit cremigem Lauchgemüse und gerösteten Nüssen

### **Tagesdessert**

Caramelköpfl

## Freitag, 09.03.18

### **Tagessuppe**

Broccolicremesuppe

### **Fleisch**

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Jus, Pariser Nocken und Gemüsegarntur

### **Fisch**

Gebratenes Forellenfilet mit Weissweinsauce und Kartoffel-Lauchgemüse

### **Vegetarisch**

Wähe mit Kürbis, Kürbiskernen und Käse dazu Sauerrahmdip

### **Tagesdessert**

Früchtetörtchen

## Wochensaft

Apfelmost aus Baselbieter Äpfeln mit Holunderblüten aus der Mostpresse Brunner in Muttenz



Liebe Gäste

Wir haben Ostermontag für Sie geöffnet und haben einen schönen Osterbrunch für Sie vorbereitet.

Brunch Buffet à discretion

**Warme und kalte Speisen, Süsses und Salziges, Leichtes und Deftiges.**

1 Glas Prosecco, **Villa Sandy extra dry Italien**, 1 Fruchtsaft, 1 Heisses Getränk nach Ihrer Wahl und Mineralwasser à discretion

Wir öffnen am Ostermontag um 10.00 Uhr bis 13.30 Uhr anschliessend können sie gerne bis 17.00 Uhr weiter verweilen.

An unserem reichhaltigen Buffet dürfen Sie sich nach Lust und Laune bedienen.

Das Angebot unserer Speisen ist überwiegend hausgemacht.

Bei den zugekauften Produkten legen wir Wert auf Frische und Qualität. Wenn Sie Fragen zu unserem Angebot haben, geben wir Ihnen sehr gerne Auskunft.

Nach Belieben können Sie folgende Eierspeisen bestellen:

**Gekochtes Ei mit Garzeit nach Ihren Wünschen, Spiegelei, Rührei mit oder ohne Schinken, Omelette mit Schinken, Käse oder Gemüse, Fatzelschnitte und Hefeteigpfannkuchen. Zusätzlich Pasta und eine Suppe.**

Familienfreundlich:

Kinder bis 12 Jahre bezahlen den halben Preis und trinken ausserdem Sirup à discretion.

Pro Person CHF 40.00

Kinder CHF 20.00

Um frühzeitige Reservierung wird gebeten.

Ihr Matisse Team