



·RESTAURANT·ENOTHEK·CATERING·

## VORSPEISEN

**Butternut Kürbissuppe**   
mit gerösteten Kürbiskernen und Burrata | 15

**Randensalat**    
mit karamellisierten Cashewnüssen und Frischkäse | 16

**Nüsslisalat**  
mit Croûtons und Ei | 14   
mit gebratenem Speck | 16

**Pochiertes Ei**   
mit Kürbis Espuma, glasierte Marroni und Wildschweinschinken Chips | 16

**Exotisches Ceviche**    
vom Wolfsbarsch mit Koriander, Papaya und Ananas | 23

**Klassisches Tartar**  
vom Schweizer Rind und Toast | 21/32

**Markbein**   
mit Fleur de Sel und kleinem Blattsalat | 21

## HAUPTGÄNGE

**Randenrisotto**    
mit Burrata, Nocciole und glasierte Marroni | 28

**Rigatoni**   
mit Haselnusscrème, Kürbis, Austernpilze und Federkohl-Pesto | 28

**Moules Marinières**   
mit Weisswein, Zwiebeln, Petersilie und Rahm | 18.50/ 34

**Moules Thai**   
mit Chili, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Ingwer | 18.50/ 34

**Seeteufel**   
mit Meaux-Senssauce, Venerereis, Lauch und Orange | 42

**Geschmorte Wildschweinschulter**  
mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni | 34

**Rindsfilet**   
vom Grill mit Sauce Bordelaise, Kartoffelterrinen und Wurzelgemüse | 56

**Hirschentrecôte**  
mit Preiselbeer Jus, Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni | 42

**Rehschnitzel**  
mit Cognacrahmsauce, Spätzli, Austernpilze und Wurzelgemüse | 39

**Wienerschnitzel**  
vom Schweizer Kalb mit Pommes Frites und Gemüse | 45

**Cordon Bleu**  
vom Schwein mit Raclettekäse, Pommes Frites und Gemüse | 38

Von der Metzgerei Schmid Original St. Galler Olma  
**Kalbsbratwurst**    
mit Zwiebelsauce und Rösti | 32

**Wurstsalat «Brauerei»**   
mit Gewürzgurken, Zwiebeln, Ei und Käse | 21

## DESSERTS

**Schokoladen-schmelzküchlein**   
mit Mandarinen und Joghurtglacé | 15

**Tonkabohnen Crème Brûlée**   | 13

**Apfeltartelette Normande**   
mit Vanilleglacé und Schlagrahm | 15

**Marronimousse**    
mit Cassis Coulis und Cacao Meringue | 14

**Zwetschgensorbet**    
mit Zwetschgen und Vieille Prune | 15

**Käseauswahl** | 12/18 

**Glace und Sorbets**   
Kugel | 4.40

-  VEGAN
-  VEGETARISCH
-  LAKTOSEFREI
-  GLUTENFREI

ERNÄHRUNGSWÜNSCHE  
Für Auskünfte über Inhaltsstoffe und Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

Rind: IRL / Rindstartar: CH  
Markbein: CH / Kalb: CH / Schwein: CH  
Wildschwein: EU / Reh: EU / Hirsch: EU  
Seeteufel: SCO / Moules: NED  
Wolfsbarsch: GRE / Brot: Bäckerei Jetzer, Basel

PREISE SIND IN CHF & INKL. GESETZLICHER MWST

Groupe-**oniro**

Restaurant Brauerei | Safran-Zunft  
Le Rhin Bleu | Bistro Kunstmuseum  
Landgasthof Riehen | oniro-catering