



## **Unser Küchenchef Jean-Marc Feder empfiehlt**

### **Frühlings-Menu 1**

**CHF 59.00**

Frühlings-Salatbouquet an leichtem Bärlauchdressing  
mit weissen Spargelspitzen und Trockenfleisch

\*\*\*\*

Kartoffel-Frühlingszwiebel-Cappuccino  
serviert mit einem gratinierten Käsebaguette

\*\*\*\*

Maispoulardenbrust gefüllt mit Dörrtomaten und Rucola an Kerbeljus  
neue Rosmarinkartoffeln und Gemüsegarntur

\*\*\*\*

Gebrannte Creme mit Rhabarber-Vanillekompott auf Joghurtglace im  
Knusperblatt

### **Frühlings-Menu 2**

**CHF 68.00**

Salatbouquet mit gebratenen Morcheln an Radieschenvinaigrette

\*\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Rohschinkenchips

\*\*\*\*

Gebratene Lammmedaillons in der Bärlauchkruste  
mit gratinierten Kartoffeln und Frühlingsgemüse

\*\*\*\*

Exquisite Erdbeerkomposition nach Art des Hauses  
mit einem Rhabarberglace



hotel  
bildungszentrum 21  
basel



### **Frühlings-Menu 3** **CHF 76.00**

Hausmarinierter norwegischer Lachs und gebratene Riesencrevetten  
auf grünem Spargelragout, garniert mit einem kleinen Salatbouquet  
an weissem Balsamico-Essig

\*\*\*\*

Pfälzer Karottensuppe mit Ingwer parfümiert und karamellierte Schalotten

\*\*\*\*

Im Ofen gebratenes Kalbssteak an Shi Take-Jus  
hausgemachte Bärlauchspätzle und Frühlingsgemüse

\*\*\*\*

Holunderblütenparfait auf erfrischem Erdbeersalat  
und feinem Schokoladenkuchen

**Wir freuen uns auf Sie!**

**Jean-Marc Feder, Küchenchef**  
**und das gesamt Team vom Restaurant Rosengarten**

