

# Mit Herz, Handwerk und guten Produkten

Schön, dass du da bist.

Wir sind überzeugt, dass gutes Essen dort beginnt, wo Menschen mit Leidenschaft arbeiten. Darum setzen wir auf ehrliches Handwerk, frische Zutaten und starke Partnerschaften aus der Region.

Unser Fleisch beziehen wir unter anderem von der Metzgerei Jenzer, frisches Gemüse und weitere Produkte vom Bio-Bauernhof Rehaghof in Aesch.

Unsere Gerichte entstehen mit Zeit, Geduld und echter Handarbeit. Wir kochen nicht für den schnellen Effekt, sondern für ehrlichen Geschmack, der in Erinnerung bleibt. Regional, saisonal und mit Respekt vor jedem einzelnen Produkt.

Danke, dass du uns dein Vertrauen schenkst und Teil dieser Philosophie bist.

**Cyril Wipf**

*Küchenchef & Geschäftsführer*

Alle unsere Suppen, Saucen und Hausdressings sind hausgemacht, worauf wir grossen Wert legen.

Zu Allergenen und anderen Inhaltsstoffen gibt unser Personal gerne Auskunft. Wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir nur Schweizer Fleisch und Fisch. Unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.

# Abends im Predigerhof

(Mittwoch bis Samstag ab 17:30)

## Zum Starten

### **Frischer Burrata-Salat** 15.-

Mit Grapefruit, Orange,  
Fenchel und Pistazien

### **Hof-Nachos** 9.-

Schweizer Maischips gemischt  
mit marinierten Jalapeños, Cheddar  
und Sauerrahm

### **Saisonal, gemischter Bio-Blattsalat** 8.-

Vom Rehaghof aus Aesch  
An Haus- oder saisonalem Dressing

### **Tagessuppe nach Angebot** 9.-

**Tagessuppe klein** 6.-

## Für die Kinder

### **Kinderpasta** 12.-

Mit Butter oder Tomatensauce

### **Wienerli** 12.-

Mit kleiner Beilage nach Wahl

### **Portion Hof-Fries** 8.-

## Hauptgänge

### Vegetarisch

#### **Alba-Trüffelravioli (16 Stk.) 36.-**

Für uns produziert von Pate Ines aus Basel, mit Steinpilzpulver und brauner Butter

#### **Wilder Brokkoli und Falafel 29.-**

Auf Hummus mit Chimi Churri

### Fleischgerichte

#### **Nur auf Vorbestellung, mind. 24h vorher!**

#### **Kalbs T-Bone Steak (ca. 1kg) 180.-**

Für bis zu vier Personen, mit zwei Saucen zwei Stärkebeilagen, Gemüse und Salat

#### **Steak vom Jenzer Kalbsnierstück 59.- (ca. 180g)**

Mit Nduja Salsa und frischen Kräutern, dazu Hof-Fries, Rosmarinkartoffeln oder Beilagensalat

#### **Gefüllte Schweizer Pouletbrust 36.-**

Mit Frischkäse im Speckmantel und Kräuterbutter, dazu Hof Fries, Rosmarinkartoffeln oder Beilagensalat

#### **12h gegarte BBQ Spareribs (ca. 400g) 31.-**

Saftige Brustrippen vom Jenzer Freilandsäuli  
Dazu Hof Fries, Rosmarinkartoffeln oder Beilagensalat

#### **Crispy-Chicken-Burger 29.-**

Mit Coleslaw und der Predi-Burger-Sauce, dazu Hof Fries, Rosmarinkartoffeln oder Beilagensalat

### Desserts

San Sebastian Cheesecake mit Früchtegel 11.-

Saisonalen Crumble mit Vanilleglace 12.-

Affogato 9.-