

## *home-made*

In der Küche von **home** wird so viel wie möglich selbst produziert. So sind nicht nur alle Teigwaren sorgfältig von Hand gemacht, sondern auch Kuchen, Konfitüren, Joghurt und einige Getränke wie Eistee und Holunderblütensirup – alles *home-made*.

Wir bevorzugen Produkte von kleinen Produzenten, die ich – wenn immer möglich – in Bio-Qualität aus Basel oder der näheren Umgebung beziehe. Kaffee und Bier stammen aus dem Gundeli und aus Allschwil, das Mehl von der Mühle Graf in Maisprach und das Basilikum fürs Pesto sogar vom eigenen Balkon. In der Saison produziere ich auf meiner Dachterrasse im Gundeli Tomaten, Gurken, Salat, Peperoni und anderes Gemüse, welches den Weg in die Küche von **home** findet.

Natürlich muss ich bezüglich Bio-Qualität oder lokalen Quellen auch Ausnahmen machen, so etwa beim Wein. Unser eigener Wein “Mas Cambounet” aus Südfrankreich wird jedoch nach Standards produziert, die sehr nahe an der Schweizer Bio-Qualität sind.

## Speisekarte

|   | CHF   |
|---|-------|
| <b>Gefüllte Teigwaren</b>   |       |
| <b>Tortelloni klassisch</b><br>Kalbfleisch, Rohschinken, Mortadella, Parmesan<br>Serviert an feiner Rahmsauce nach Art von Modena | 22.00 |
| <b>Mezzelune mit Steinpilzen</b><br>Steinpilze, Ricotta, Mascarpone, Parmesan<br>Gewendet in Butter                               | 22.00 |
| <b>Quadrati mit Baumnüssen</b><br>Baumnüsse, Ricotta, Mascarpone<br>Serviert an Salbeibutter                                      | 19.50 |
| <b>Ravioli mit Ochschwanz</b><br>Ochschwanz, Karotten, Stangensellerie, Schalotten<br>Grosse Ravioli serviert in Ochschwanz-Jus   | 20.00 |
| <b>Triangoli mit Trüffel</b><br>Sommertrüffel, Ricotta, Mascarpone<br>Gewendet in Butter  | 22.00 |
| <b>Girasoli mit Zitrone</b><br>Zitrone, Ricotta, Mascarpone, Parmesan, Cayennepfeffer<br>Serviert an Thymianbutter                | 20.00 |
| <b>Linguine, Pappardelle, Tagliolini &amp; Spaghetti</b>  |       |
| <b>Pappardelle al Ragù</b><br>Rindshackfleisch, Karotten, Stangensellerie, Tomaten, Schalotten, Rotwein                           | 16.50 |
| <b>Tagliolini al Pesto</b><br>Pesto aus Gundeldinger Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl, Parmesan                                   | 17.50 |
| <b>Pappardelle "home"</b><br>Sherry-Tomaten, getrocknete Tomaten, Feta, Basilikum   | 17.00 |
| <b>Linguine mit Pfifferlingen</b><br>Pfifferlinge aus der Ardèche, Schalotten, Rahm   | 18.00 |
| <b>Tagliolini mit Tomatensauce</b><br>Ochsenherz-Tomaten, getrocknete Tomaten, Schalotten   | 16.50 |
| <b>Pappardelle an Gemüseragout</b><br>Auberginen, Tomaten, Kapern, Oliven, Schalotten und etwas Knoblauch                         | 17.50 |
| <b>Tagliolini an Zitronensauce</b><br>Zitronen, Weisswein, Rahm, Parmesan, Cayennepfeffer   | 16.00 |
| <b>Spaghetti Carbonara</b><br>Klassisch mit Guanciale, Eigelb, Pecorino, Parmesan   | 18.00 |
| <b>Ab 2 Personen: XL-Portionen aller Linguine, Pappardelle und Spaghetti im Topf serviert</b>                                     | 45.00 |
| <b>Kleiner saisonaler Salat</b>   | 3.50  |