

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.

Allergene

Fragen Sie uns, falls Sie Fragen zu den in unseren Speisen allenfalls enthaltenen Allergenen haben.

Lebensmitteldeklaration

Fleisch: Schweiz. Wurstwaren, Trockenfleisch: Schweiz. Guanciale: Italien.

Fisch: Deutschland. Meeresfrüchte: Deutschland. Geräucherter Lachs: Norwegen.

Speisekarte

CHF

Gefüllte Teigwaren	
Tortelloni klassisch Kalbfleisch, Rohschinken, Mortadella, Parmesan serviert an feiner Rahmsauce	22.00
Randen-Girasoli mit Baumnüssen Geröstete Baumnüsse, Ricotta, Mascarpone An Salbeibutter serviert	21.00
Mezzelune mit Fisch und Meeresfrüchten Rotbarsch, Jakobsmuscheln, Crevetten, Parmesan, Dill, Wermut an Dill-Rahmsauce	23.00
Mezzelune mit Steinpilzen Steinpilze, Ricotta, Mascarpone serviert an leicht brauner Butter	22.00
Ravioli mit Lammfleisch und Peperoncino Gehackte Lammschulter, leicht scharfe Peperonicini gewendet in Rosmarinbutter	22.00
Girasoli mit Zitrone Zitrone, Ricotta, Mascarpone, Parmesan, Cayennepfeffer serviert an Thymianbutter	21.00
Triangoli mit Trüffel Sommertrüffel, Ricotta, Mascarpone serviert an geschmolzener Butter	22.00
Linguine, Pappardelle, Tagliolini & Spaghetti	
Pappardelle al Ragù Rindshackfleisch, Karotten, Stangensellerie, Tomaten, Schalotten, Rotwein	18.50
Tagliolini al Pesto Pesto aus Gundeldinger Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl, Parmesan	18.00
Pappardelle "home" Cherry-Tomaten, getrocknete Tomaten, Feta, Basilikum	18.00
Linguine mit Eierschwämmen Eierschwämme, Rahm, Cognac	19.00
Tagliolini an Zitronensauce Zitronen, Weisswein, Rahm, Parmesan, Cayennepfeffer	17.00
Pappardelle mit Gemüseragout Tomaten, Zucchetti, Auberginen, Oliven, Kapern	17.50
Penne "Cinque Pi" - panna, pomodori, parmigiano, prezzemolo, pepe Mini-Penne, Rahm, Tomaten, Parmesan, Peterli, Pfeffer	17.00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino Knoblauch, Olivenöl, scharfe Gundeldinger Cayenne-Schoten	17.00
Spaghetti Carbonara Klassisch mit Guanciale, Eigelb, Pecorino, Parmesan	19.00
Ab 2 Personen: XL-Portionen aller Linguine, Pappardelle und Spaghetti im Topf serviert	45.00
Kleiner saisonaler Salat	4.00