





## Herbstliche Spezialitäten im KOHLMANNNS

 **Apfel-Kürbiscrème-Suppe** CHF 12.50

mit geschmorten Kürbiswürfeln und nussigem Kürbiskernöl


 **Herbstlicher Nüsslisalat** CHF 20.50

an Birnendressing, gehacktem Ei, Trauben, glasierten Honig-Baumnüssen und knusprigen Laugenchips mit rosa Pfeffer


+ CHF 5.50 mit luftgetrocknetem Hirsch-Rohschinken 

**Zarter Hirschkraut** CHF 34.50

mit Gewürzspeck aus der Region  und Silberzwiebeln, dazu sautierte Spätzle, Rotkraut mit glasierten Marroni und Preiselbeer-Apfel

 **Steinpilz Strozzapreti** von "Pasta sociali" aus Muttenz CHF 27.50

in cremiger Geissenkäse-Rahmsauce mit Feigen, Walnüssen und rezentem Scharfmacher-Käse

**„Wilder“ Feuerkuchen**  CHF 26.00

mit Preiselbeer-Sauerrahm, luftgetrocknetem Hirsch-Rohschinken, geschmortem Kürbis und nussigem Kürbiskernöl

 **Knuspriger Feuerkuchen aus dem Holzofen** CHF 25.00

mit Honig-Sauerrahm, Geissenkäse, frischen Feigen und Baumnüssen



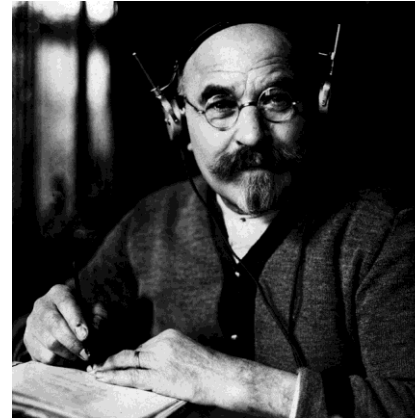
**KOHLMANNNS**  
essen und trinken

 vegetarisch

Preise in CHF und inkl. MwSt.



**KOHLMANN'S**  
essen und trinken



Johannes Kohlmann  
1861 bis 1923

Liebe Gäste

Temperamentvoll, visionär und erfinderisch: Johannes Kohlmann, Nachfahre einer alten Köhlerfamilie, war zeitlebens von innerem Feuer beseelt. Schon früh zog der Süddeutsche nach Basel, wo er als Ingenieur wegweisende Patente anmeldete. Trotz seines Erfolgs blieb er ein einfacher Mann, der Traditionelles liebte und gutes Essen schätzte. Wohl deshalb sass er nächtelang am Funkgerät und hielt akribisch fest, wonach er suchte, typisch regionale Rezepte mit Geschichte, wie sie bei KOHLMANN'S heute serviert werden.

Schön sind Sie da! Geniessen Sie Ihre Zeit bei uns und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

## Gerne empfehlen wir vorab zum Aperitif:

<b>KOHLMANN'S Port Tonic Cüpli</b>	<b>9.00</b>
mit weissen Portwein, prickelnden Tonic Wasser, Limetten und frischer Minze	

## Die Spezialität von DJ Antoine (Therwil)

«K» Konrad Prosecco Brut	
<b>Cüpli</b>	<b>8.50</b>
<b>Flasche</b>	<b>45.00</b>

«K» Konrad Prosecco Rosé	
<b>Cüpli</b>	<b>9.50</b>
<b>Flasche</b>	<b>56.00</b>

«K» Chardonnay Bella Vita	
<b>Glas</b>	<b>9.00</b>
<b>Flasche</b>	<b>60.00</b>

## Ideen vor dem Hauptgang - Vorspeisen

KOHLMANN'S gefüllte Einweckgläser (ca.50g)  
serviert auf dem kleinen Eichentablett

Terrine "Coq au Vin" mit Portweinsulz



Rindstatar abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft



Ochsenschwanz-Rilette mit frischem Schnittlauch

✓ Lauwarmes Pilzcassolette mit grünem Linsensalat und  
Sauerrahm

Kohlmanns Saisonale Terrine




Kombinieren Sie nach Lust und Laune


2er-Kombination	18.50
3er-Kombination	24.50
5er-Kombination	36.50

## Knackige Salate

Als Vor- oder Hauptspeise oder ideal zum Feuerkuchen

**V Lauwarmer grüner Linsensalat** 16.50 / 25.00  
mit Rapsöl-Ingwer-Dressing, Honig überbackenem  
Ziegenfrischkäse und sautierten Kräuter-Champignons

**KOHLMANN'S Kartoffelsalat**  21.50  
mit Basler Rauchwurst, serviert mit scharfem Senf

**Badischer Krautsalat**  14.00 / 21.50  
mit Gewürzspeck aus der Region und KOHLMANN'S Hausdressing

**V KOHLMANN'S Saisonsalat** 9.50  
wahlweise mit KOHLMANN'S French-Dressing,  
oder Tessiner-Balsamico-Dressing

## knusprige Holzofen Feuerkuchen

Der ideale Begleiter zum Apéro, zum Teilen oder als leichte Hauptmahlzeit. Mit Weizenteig und Sauerrahm.

<b>Der Klassiker</b> 	22.00
mit Gewürzspeck aus der Region und Zwiebeln	
<b>Nach Basler Art</b>	25.00
mit Rauchlachs, Spinat und Meerrettich-Sauerrahm	
<b>✓ Für Pilzliebhaber</b>	22.50
Mit Pilzcassiolette, Champignons und würzigem Blattspinat	
<b>Die pikante Variante</b> 	24.00
mit scharfer Paprikawurst und grünem Pfeffer	
<b>✓ Aus dem Münstertal</b>	25.00
mit Elsässer Münsterkäse und Birnenschnitzen	
<b>Nach Köhlerart</b>	25.00
mit Kartoffelspänen, Zwiebeln und Schwarzwälder Rohschinken	
<b>Der Überflieger</b>	25.00
mit Pouletbruststreifen, Broccoli, Kirschtomaten und Zwiebeln	
<b>Für stille Geniesser</b>	25.00
mit Rindsgehacktem und Apfel-Chutney	
✓ mit vegetarischem Gehacktem und Apfel-Chutney	
<b>Der Unentschlossene (halb / halb)</b>	25.00
wählen Sie einfach zwischen zwei Feuerkuchen aus	

## Rösti im Guss-Pfännli

Überraschend regional und heiss geliebt

**KOHLMANN'S Rösti** 26.50

Mit Rauchlachs, Blattspinat und Kräuter-Quark-Dip

**Aelpler Rösti**  25.50

Mit Gewürzspeck und Raclettekäse überbacken, garniert mit einem Spiegelei und Röstzwiebeln

## Nudelgerichte

Überraschend regional und heiss geliebt

**Hörnli & Gehacktes** 15.50 / 21.50

mit Gehacktem vom Schweizer Rind, Apfelkompott und gehobeltem "Scharfmacher"-Käse aus der Region

**✓ Hörnli & Gehacktes vegetarisch** 15.50 / 21.50

mit Apfelkompott und gehobeltem "Scharfmacher"-Käse aus der Region

**Gebröselte Schupfnudeln**  28.50

mit Basler Rauchwurst, Grauburgunder-Sauerkraut und scharfem Senf

**✓ 8-Korn Getreiderisotto** 25.50

mit sautierten Champignons, Kirschtomaten, würzigem Blattspinat und Scharfmacher-Käse

**✓ KOHLMANN'S Nudelauflauf** 28.50

mit Gehacktem vom Schweizer Rind

## Feine Fleischgerichte und ein Fisch

Für Fleischliebhaber und nicht nur Metzger

**Stubenküken (500g) auf Blätterteig gebacken 38.50**

direkt aus dem Ofen, serviert mit kräftiger Rotweinsauce

**Gebackenes Lachsfiletsteak (150g) 31.50**

an sämiger Zitronensauce auf 8-Korn Getreide-Risotto mit rezentem "Scharfmacher"-Käse und saisonalem Ofengemüse

**Zartes Schweizer Rindsfilet (200g) aus dem Ofen 56.-**

in Begleitung von KOHLMANNS Knoblauchbutter, serviert mit Kartoffelgratin, Kirschtomaten-Ragout und saisonalem Ofengemüse

**Cordon Bleu vom Schwein (180g) 39.50**

gefüllt mit Raclette Käse, Gewürzspeck aus der Region, dazu Pommes Frites mit Rosmarinsalz und saisonalem Ofengemüse

**Kalbsschnitzel (180g) à la KOHLMANNS 46.50**

in Brösel paniert in Butter gebraten, serviert mit warmem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und saisonalem Ofengemüse

**Geschmorte Schweinshaxe (500g)  39.50**

in Weisswein-Apfelchutney, dazu gebröselte Schupfnudeln

## KOHLMANNS Extra

**Rindstatar (200g)  36.50**

mit traditioneller Sauce, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft, serviert mit ofenfrischem KOHLMANNS Brot  
Wahlweise mit

**Cognac oder Whisky + 2.00 CHF**



## Und jetzt etwas Süsses

Himmliche Leckereien unter dem Motto:  
Man gönnt sich ja sonst nichts!

**Hausgemachtes Lächerli-Parfait** 10.50  
halbgefroren im Glas Serviert, parfümiert mit Walnuss-Likör

**Süsse Schupfnudeln** 14.50  
mit Lächerli-Zucker und Apfelkompott, serviert mit  
Vanilleglace aus der Region und frischem Schlagrahm

**Schokoladentraum** 13.50  
warmer Schokoladenkuchen serviert mit Glace nach Wahl

**Tarte Tatin nach KOHLMANN'S Spezialrezept** 14.50  
Hausgemachter gestürzter Apfelkuchen, warm serviert mit  
kühlender Vanille-Glace

**Regionale Glace und Sorbet von «Kalte Lust» aus Olten**  
Vanille, Schokolade, Pistazie, Erdbeere, Joghurt 4.50

Portion Schlagrahm 1.50

## Aber aufgepasst: S'het solange s'het

Fragen Sie Ihre Gastgeber, welche hausgemachte Spezialität  
es noch gibt...