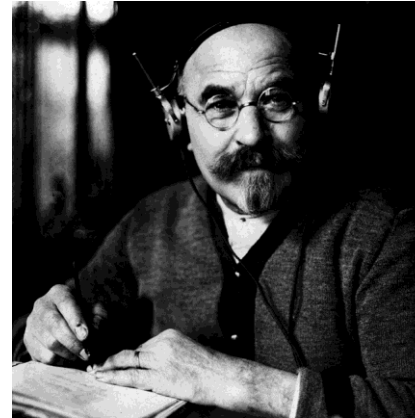




KOHLMANN'S

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.

APERITIF

KOHLMANN'S PortTonic



Campari | 4cl



Aperol Spritz

Aperol | Sodawasser | Prosecco



KOHLMANN'S Gespritzter

Weisswein | Sodawasser |

St.Germain Holunderblüten Likör



Fiero Spritz

Martini Fiero | Prosecco | Sodawasser | Rosmarin



APERITIF 0.0 alk. frei

Vibrante Tonic

Martini Vibrante | Tonic Water | Orange



Floreale Spritz

Martini Floreale | Sodawasser | Süssmost | Zitrone



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

Kohlmann's 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.

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

Rösti im Guss-Pfännli

Überraschend regional und heiss geliebt

KOHLMANNS 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

✓ KOHLMANNS 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

Himmlische 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 KOHLMANNS Spezialrezept 14.50
Hausgemachter gestürzter Apfelkuchen, warm serviert mit
kühlender Joghurt-Glace

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

Portion Schlagrahm 2.00

Aber aufgepasst: S'het solange s'het

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