



# BASELBIETER GENUSSWOCHEN **21**

1. - 30. September

im

## Restaurant homburger stübli

vom 11. bis 25. September

Bunter Herbstsalat an Zwetschgen-Vinaigrette, dazu hausgemachtes Zwetschgen-Nuss-Brot

Fr. 10.-

Ragoût vom hiesigen Reh, dazu hausgemachte Serviettenknödel mit Dörrzwetschgen und feines Gemüse

Fr. 34.50

*Vegetarisch:* Hausgemachte Serviettenknödel mit Dörrzwetschgen an feiner Madeira-Prûne d'Or-sauce, dazu sautierte Pfifferlinge und feines Gemüse

Fr. 29.50

Hausgemachter Zwetschgenkompott mit Zimtglacé und Rahm

Fr. 10.-

**Wir kombinieren die Hochstamm-Zwetschgenwochen mit der  
Genussspezialität 2021**

Stübli

- Wild aus hiesiger Jagd (Metzgerei Stoller Rümlingen)
- Hochstamm-Zwetschgen aus dem Oberbaselbiet

Restaurant Homburger Stübli  
Tine Andersen Marbot & Heinz Marbot  
Dorfstrasse 20 - 4444 Rümlingen  
Tel 062 299 12 71 - [www.homburgerstuebli.ch](http://www.homburgerstuebli.ch)