










VORSPEISEN

Grüner Salat	8.50	12.50	
Kopfsalatherzen mit Speckstreifen, Eiwürfeli und Brotcroûtons	12.50	18.50	
Gemischter Salat	12.50	18.50	
Hausgemachte Morchel-Terrine mit Frühlingssalat und Spargelspitzen an Bärlauch Dressing	19.50		
„Vitello Tonnato“- Einmal anders! Thunfisch-Tartar, rosa gebratener Kalbstafelspitz, Kräuter-Öl und junger Blattsalat	24.50		
Geräuchertes Rückenfilet vom Schottischen Wildlachs im Kräuterfrischkäse-Wrap mit knackigem Frühlingssalat und Honig-Senf-Dillsauce	22.—		


SUPPEN

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen	12.50		
Waldpilz-Consommé mit jungen Erbsen, Radieschen und Champignons	12.50		
Zitronengrass-Essenz mit Black-Tiger Riesencrevette	13.50		


Vegi

Spargel-Ravioli mit Cherrytomaten und Spargelspitzen an Parmesan-Limonensauce	26.—		
Perlgraupen-Risotto mit Tomaten, gebratenem grünem Spargel und Löwenzahn-Salat	23.50		
Spargel „Italienne“ Grüner Spargel überbacken mit Parmesan, serviert mit Zitrone und nativem Olivenöl ☞ mit Neuen Kartoffeln	22.50		
Gemüse-Platte „Hotel Basel“ mit Spargel-Ravioli, saisonalem Gemüse, feinem Spargel und Waldpilz-Consommé-Shot	29.50		







EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF

Kalbs Cordon-Bleu gefüllt mit Pfefferkäse und Burgunderschinken an gebratenen Frühkartoffeln mit Rosmarin dazu buntes Gemüse	44.—		
Kross gebratenes Zanderfilet auf Frühlingsgemüse, Kichererbsen-Speck-Püree und Gartenkresse-Sauce	37.—		


FISCH

In Thymianbutter sautierte Steinbuttfilets auf Spaghetti mit grünen Spargelspitzen und Limonen-Peperoni-Sauce	38.—		
Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tatarsauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln	26.50	33.50	

FLEISCH


Perlhuhnbrust gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten dazu Bratkartoffeln und Spargel-Tomaten-Kasserolle	32.—		
„Hotel Basel Alpen Burger“ mit Natura-Rindfleisch, Raclette Käse, Tomate, Gurke, Roten Zwiebeln, Salat und würziger Senf-Pfeffer-Mayonnaise dazu Kartoffel Wegdes	26.50		
Frische Kalbsleberli mit Butter-Rösti „Provençale“ mit Champignons und Kräutern oder „Venezianisch“ mit Zwiebeln und Balsamicoessig	35.—		
Zart gebratene Lammfilets mit Zitronenpfeffer auf Bärlauch-Risotto, Löwenzahnsalat und sautierten Frühlingsschnecken	33.50	39.50	
Rindsentrecôte 220g von der Metzgerei Jenzer dazu Pommes Frites und Gemüse überbacken mit unserer würzigen „Café de Paris“-Butter	44.—		
„Rindstatar Hotel Basel“ mit Toast von der Konditorei Gilgen und Butter ☞ mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky	26.—	31.— + 3.50	
„Basler Wurst-Käsesalat“ Klöpfer und Gruyère-Käse auf Blattsalat ☞ mit Pommes Frites	20.50		

BADISCHER SPARGEL VOM HOF ZIEREISEN

Weisser badischer Spargel vom Hof Ziereisen in Efringen Kirchen Portion <u>weisser</u> Spargel inklusive einer Sauce nach Ihrer Wahl: Zerlassene Butter, Bärlauch-Vinaigrette oder Sauce Hollandaise	350g	29.50	
	200g	19.50	
Beilagen:			
Extrasauce		+ 3.—	
Neue Kartoffeln		+ 5.—	
Rauchlachs 70g		+ 9.50	
Rohschinken 70g		+ 9.50	
Gekochter Burgunderschinken 70g		+ 7.50	
Zwei Kalbsplätzli à 70g		+ 16.—	

Wir bieten glutenfreie Speisen an. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie Ihr Gericht glutenfrei zubereitet haben möchten.

 = Glutenfrei  = Gluten frei möglich - mit Änderung

 Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig.
Natura-Qualität Wir kaufen, deshalb unser Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein.
Fam. Tradition seit 1898
Unser Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch stammt soweit nicht anders deklariert von ausgesuchten Schweizer Tieren.
Das Lamm ist aus irländischer Freilandhaltung. Süßwasser- und Meeresfische kommen aus Frankreich, Norwegen und Litauen. Die Crevetten stammen aus Vietnam. Die Muscheln sind aus Holland.
Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.