











## VORSPEISEN

	1/2	1/1	
Grüner Salat	8.50	12.50	
Salatherzen mit Speckstreifen, Eiwürfeli und Brotcroûtons	12.50	18.50	
Gemischter Salat	12.50	18.50	
Tomaten-Mozzarella-Avocado-Türmchen an Rucolasalat, Basilikum-Pesto und Aceto-Balsamico-Glacé	21.00		
„Chicken Caesar Salad“ mit Lattich-Romana-Salat an Caesar Dressing, gebratene Pouletbrust-Streifen, krosser Speck, Parmesanspäne und Knoblauch-Croûtons	17.50	24.–	
Gegrillter Tintenfisch auf sommerlichem Salatbett mit Wassermelone, Chorizo, schwarzen Oliven und wildem Spargel	17.50	25.–	


## SUPPEN

Erfrischende Erdbeer-Gazpacho mit gebratener Black Tiger Riesencrevette und Basilikum-Pesto	13.50	
Eierschwämmli-Crèmesuppe mit sautierten Eierschwämmen und Schlagrahm	12.50	
Tagessuppe (wechselt täglich)	7.50	


## Vegi

Limonen-Ravioli mit sautierten Pfifferlingen an Salbeibutter und Löwenzahnsalat	28.–	
Safran-Risotto mit Kräutern, gebackener Zucchini-Blüte und Pfifferlingen	24.50	
Die „Hotel Basel“ Gemüseplatte! mit Limonen-Ravioli, saisonalem Gemüse und Eierschwämmli-Crèmesuppe	29.50	








## EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF

Kalbs Cordon-Bleu gefüllt mit Pfefferkäse und Burgunderschinken an gebratenen Frühkartoffeln mit Rosmarin dazu buntes Gemüse	44.–	
Lammfilet Fusilli-Pfanne mit mediterranem Gemüse an Whisky-Sauce und Griechischer Schafskäse	37.–	

## FISCH

	1/2	1/1	
Seezunge pochiert im Safran-Pernod Fond auf Sepia-Cappellaccio gefüllt mit Hummer, Blattspinat und Krustentierschaum		44.–	
Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tatarsauce dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <b>oder</b> sommerliche Blattsalate	26.50	33.50	

## FLEISCH

„Hotel Basel Burger“ Rindsburger im knusprigen Ciabatta mit Ochsenherztomate, Mozzarella, Rucola, Speck und rassisiger Avocado-Balsamico Mayonnaise		26.50	
Frische Kalbsleberli mit Butter-Rösti <b>oder</b> „Venezianisch“ mit Zwiebeln und Balsamicoessig „Provençale“ mit Champignons und Kräutern		35.–	
Tagliata vom Rind mit Parmesanspänen, Bratkartoffeln, frischem Rucola-Salat und konfierten Cherry-Tomaten		44.–	
„Rindstatar Hotel Basel“ mit Toast von der Konditorei Gilgen und Butter  mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky	26.–	31.–	
„Basler Wurst-Käsesalat“ Klöpfer und Gruyère-Käse auf Blattsalat  mit Pommes Frites		20.50	
		+ 3.50	
		+ 5.–	

## Grill

Ganze Dorade	38.50		Lammracks	300g	36.50	
3 Pouletdrums	240g	26.50	Rinds Entrecôte	220g	44.00	
Schweins Spare Ribs	350g	29.50				

Dazu servieren wir Ihnen mediterranes Gemüse, eine Beilage und Sauce nach Wahl!

Beilagen	Saucen
Folienkartoffel mit Sauerrahm	Hausgemachte Cafe de Paris-Butter
Safranrisotto	BBQ Sauce
Pommes Frites	Hausgemachte Kräuterbutter
Sommersalat	Scharfe Curry Sauce

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.  
Wir kaufen, deshalb unser Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein.  
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.