










STARTERS / LES ENTRÉES

	1/2	1/1	
Green Salad / Salade verte	8.50	12.50	
Hearts of lettuce with rasher of bacon, egg cubes and bread croutons <i>Cœur de laitue, lardons, œufs et croûtons</i>	12.50	18.50	
Mixed Salad / Salade mixte	12.50	18.50	
Buffalo Mozzarella with ox tail tomatoes, arugula, basil pesto and aceto balsamico cream <i>Salade de Tomate“ cœur de boeuf „, et Mozzarella de bufflonne, roquette, pesto de basilic et crème balsamique</i>	18.—	24.—	
“Summer Salad Hotel Basel Style” / “Salade d’été Hotel Basel Style “ With lettuce salad, roasted chicken breast strips, tomato, cucumber, egg, parmesan chips and garlic croutons <i>Salade verte, emincé de poulet grillé, tomates, concombre, œuf, copeaux de parmesan et croutons à l’ail</i>	17.50	24.—	
Grilled octopus on marinated yellow beetroots with fried potatoes and chorizo, served with a garlic-sweet chili mayonnaise <i>Poulpe grillée sur lit de betteraves jaunes marinées, pommes sautées, chorizo et sa mayonnaise sweet chili à l’ail</i>	18.50	26.50	


SOUPS / SOUPES

Cold cucumber soup served with fried black tiger giant prawns and sour cream <i>Soupe froide de concombre avec gambas grillée „Black Tiger „, et sauce aigre douce</i>	13.50	
Truffled turnip cabbage-cream soup with herb croutons <i>Crème de choux raves truffée aux croûtons aux herbes</i>	12.50	
Soup of the day <i>Soupe du jour (selon le marché du jour)</i>	7.50	


VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

Ravioli filled with Provolone cheese and dried tomatoes, served with roasted chanterelles and basil pesto <i>Raviolis Triangolo au provolone et tomates séchées , chanterelles sautées et pesto de basilic</i>	28.—	
Risotto with herbs, baked courgette blossom and chanterelles <i>Risotto aux herbes, beignet de fleurs de courgettes et chanterelles</i>	24.50	
Vegetable plate! / Notre farandole de légumes! Ravioli filled with provolone cheese and dried tomatoes, seasonal vegetables and truffled turnip cabbage cream soup <i>Assiette de légumes Hotel Basel</i> <i>Raviolis Triangolo au provolone et tomates sèches , légumes de saison et crème de choux raves truffée</i>	29.50	

CHEF’S RECOMMENDATION

Veal cordon bleu stuffed with pepper cheese and burgundy ham, served with early potatoes with rosemary and vegetables <i>Cordon bleu de veau, fromage au poivre, jambon, pommes de terre nouvelles rissolées, romarin et légumes</i>	44.—	
Cold sliced Roastbeef with tataresauce, egg, tomatoe, pickled onions and pickled cucumbers with mixed salad <i>Tranches de Roastbeef froides, sauce tartare, œuf, tomate, oignons blancs, cornichons , salade mêlée</i>	24.—	
With French fries OR roasted potatoes <i>Avec des frites ou des pommes de terre sautées</i>	+5.—	






FISH / LES POISSONS

	1/2	1/1	
Grilled pike-perche on Mediterranean artichoke vegetables with herb-risotto and cashew nuts <i>Filet de sandre sur lit d’artichauts à la méditerranéenne, risotto aux herbes et noix de cajou grillées</i>	36.—		
Crispy fried perch filets in beer batter with tartar sauce, creamy spinach and boiled potatoes OR summer salad <i>Filets de perche frits à la bière avec sauce tartare , épinards à la crème et pommes naturees <u>ou</u> salade d’été</i>	26.50	33.50	

MEAT / VIANDE


“Hotel Basel Burger” with Ciabatta bun, tomatoes heart of bullock, mozzarella, rocket, bacon and racy avocado balsamico mayonnaise served with potato wedges <i>Bun de Ciabatta, tomates cœur de boeuf ,steack haché de bœuf , mozzarella, roquette , lardons, mayonnaise à l’avocat et au vinaigre de balsamique, pommes de terre wedges</i>	26.50		
Sliced calf’s liver “Provençale” or “Venezia” style with Rösti <i>Emincé de foie de veau "Provençale" ou "Venezia" avec Rösti</i>	35.—		
Tagliata with Parmesan, fried potatoes, rocket salad and cherry tomatoes <i>Tagliata de bœuf, Parmesan, pommes de terre nouvelles, salade de roquette et tomates cerises</i>	44.—		
Beef tartar "Hotel Basel" with toast and butter <i>Le tatare de bœuf "Hotel Basel" avec des toasts et du beurre</i>  with Martell-Cognac or Adelphi-Whisky / avec Cognac-Martell ou Whisky-Adelphi	26.—	31.—	
“Basle sausage salad“ / „Salade de saucisses Bâloise“ with creamy French mustard dressing, Gruyère cheese and lettuce salad / à la vinaigrette française, avec fromage de Gruyère sur un lit de salade verte  with French fries/ avec pommes frites	20.50		
		+5.—	


Grill

Sea Perch 38.50 	Rack of lamb 36.50 
<i>Bar entier</i>	<i>Cotelles d’agneau</i>
3 Chicken-drums 26.50 	Sirloin steak 44.— 
<i>3 Pilons de poulet</i>	<i>Entrecôte de bœuf</i>
Beef Spare Ribs 30.50 	
<i>Spare Ribs de boeuf</i>	
All dishes are served with mediterranean vegetables, a garnish and a sauce of your choice Toutes les grillades sont servies avec des légumes du soleil , une garniture et une sauce au choix	
Garnisch/Garniture	Sauce/Sauce
Baked potato / Pommes au four	Cafe de Paris Butter / Beurre Café de Paris
Risotto with herbs / Risotto aux herbes	BBQ Sauce
French fries / Pommes Frites	Herb-butter / Beurre aux herbes
Salad / Salade	Curry sauce / Sauce au curry

We offer gluten-free meals. Please let us know if you want your dish prepared gluten-free.

Nous proposons des repas sans gluten. Merci de nous laisser savoir si vous voulez que votre plat soit préparé sans gluten.

 = gluten-free / sans gluten

 = gluten free possible / sans gluten possible