

## VORSPEISEN

	1/2	1/1	
Winterlicher Blattsalat mit feinem Hausdressing*	8.50	12.50	—
Gemischter Salat	12.50	18.50	—
Elsässer Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons ☞ mit pochiertem Ei vom Hof „Chatzengraben“ in Arisdorf	12.50	18.50 +2.—	—
Randenflan mit winterlichem Blattsalat an Baumnussdressing und Honig-Crumble	21.—		—
Graved Lachs hausgebeizt mit gedünsteter Jakobsmuschel, Apfel-Zimt Schaum, Glühweingelée und Brioche	24.—		—
Kurzgebratene Foie Gras von der Ente mit Birnenchutney Glühweingelée und Brioche	24.—		—
„Hotel Basel's winterliche Schlemmerplatte“ Würziges Rindstatar, Graved Lachs, Randenflan mit Honig-Crumble und Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg	22.50	31.50	—
„Rindstatar Hotel Basel“ mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg ☞ mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky	26.—	31.— + 3.50	—

## SUPPEN

Hummer-Bisque mit Crevette und Fenchel-Cracker	15.50		—
Rindsconsommé double mit Steinpilzklösschen und Sandeman Portwein	13.—		—
Tagessuppe ( es hett so lang s hett )	7.50		

## Vegi

Steinpilz Tarte Tatin mit Kartoffeln, Zitronenthymian und gehobeltem Sbrinz	28.—		
Crémant d'Alsace-Risotto mit regionalem Blauschimmelkäse und Salbei	27.—		—
Winterliche Gemüse-Platte „Hotel Basel“ mit Crémant d'Alsace-Risotto, Rahmwirsing, Ofengemüse, Steinpilzen, Randenflan und Apfel-Zimt Schaum	29.50		—

## FISCH

Seezunge am Stück in Butter gebraten mit winterlichem Gemüse	49.—		—
Kabeljaufilet im Landrauchschinken auf Tagliatelle und Rahmwirsing	38.—		—
Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tatarsauce dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	26.50	33.50	



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. Unsere winterlichen Schweinsbratwürste beziehen wir direkt vom Baselbieter Kleinproduzenten. Süßwasser- und Meeresfische stammen aus Frankreich, Norwegen und Litauen.  
Die Miesmuscheln aus Holland und Crevetten aus Vietnam.  
Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.

\*unser Hausdressing besteht aus folgenden Hauptbestandteilen: Traubenkernöl, weisser Balsamico Essig, Senf und Honig

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

—| = Glutenfrei    —|—| = Gluten frei möglich - mit Änderung

Falls Sie an einer Allergie leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## HOTEL BASEL'S MIESMUSCHELN UND AUSTERN KLASSIKER

	1/2	1/1	
Miesmuscheln ☞ „Marinières“ mit Schalotten, Petersilie und Elsässer Riesling „Provençale“ mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern „Á la crème“ mit Schalotten, Petersilie und Rahm „Diavolo“ mit Tomaten, Chili und Knoblauch „Asia“ mit Curry und Koriander ☞ mit Pommes frites ODER Reis	26.—	32.50	
☞ <b>Tipp für Montag- und Dienstagabend</b> : Moules-Plausch Moules à discretion oder eine Portion Moules inkl. 1 Glas Chardonnay Fragen Sie unser Personal für weitere Informationen			+ 5.—
Austern ☞ Französische* Austern „Fines de Claires“ No. 2 auf Eis serviert mit Pumpnickel, Butter, Zitrone und Schalottenvinaigrette *Bretagne	6 Stück 12 Stück	22.— 41.—	

## FLEISCH

Frische Kalbsleberwürfeli vom Vollmilchkalb mit knuspriger Butter-Rösti	„Provençale“ mit Champignons und Kräutern oder „Venezianisch“ mit Zwiebeln und Balsamicoessig	35.—	—
„Rindstatar Hotel Basel“ mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg ☞ mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky		26.— 31.— +3.50	—
☞ <b>Tipp für Donnerstagabend:</b> (oder auf Vorbestellung) Tatar handgeschnitten mit hausgemachten Pommes frites (siehe Flyer)			—
Jenzers Rinds Entrecôte 220g am Knochen gereift vom regionalen Freilandrind überbacken mit unserer würzigen „Café de Paris“-Butter dazu Pommes Frites und Ofengemüse		44.—	—
Maispoulardenbrust gefüllt mit Steinpilz-Duxelles auf Tagliatelle und Rahmwirsing		34.—	—
„Hotel Basel Raclette-Burger“ Mit Raclettekäse, Tomaten, Speck, frittierten Zwiebeln und rassisser Cocktailsauce dazu Pommes Frites		26.50	—
Lammfilets rosa gebraten aus extensiver irischer Freilandhaltung auf Portweinjus, mit Schalotten-Confit, Ofengemüse und getrüffeltem Anna-Kartoffeln	32.50	38.—	—
„Sauerkraut Royal“ Jenzer's Fleischspezialitäten vom Feilandsäuli mit Speck, geräuchertem Schüfeli, Rauchwurst, Wienerli und Salzkartoffeln	28.—	35.—	—

## CHEF'S EMPFEHLUNGEN

Kalbskotelette an Steinpilzsauce, Ofengemüse und getrüffeltes Anna-Kartoffeln	53.—	—
Rindsfilet Rossini mit Foie Gras von der Ente und schwarzem Trüffel, Crémant d'Alsace-Risotto und Rosenkohlblätter	56.—	—
Winterliche Baselbieter Schweinsbratwurst mit Lebkuchengewürz, knuspriger Rösti und Ofengemüse	29.50	