

## STARTERS / LES ENTRÉES

	1/2	1/1	
Green salad with house dressing / <i>Salade verte et notre vinaigrette Maison</i>	8.50	12.50	—
Seasonal mixed salad / <i>Salade mixte de saison</i>	12.50	18.50	—
Lamb's lettuce with crispy bacon, egg and croutons <i>Salade de mâche avec ses lardons croustillants, œufs et croûtons</i> ☞ with a poached egg / <i>avec un œuf poché</i>	12.50	18.50	— +2.—
Beetroot flan with winter salad, honey-crumble and walnut dressing <i>Flan de betteraves rouges, salade mixte de saison, sauce aux noix et crumble de miel</i>	21.—		—
Graved salmon in homemade marinade with scallops, apple-cinnamon foam, hot wine jelly and brioche <i>Saumon fumé et noix de Saint Jacques à la vapeur, émulsion de pommes à la cannelle, gelée de vin chaud et sa brioche</i>	24.—		—
Short fried foie gras with pear chutney, hot wine jelly and brioche <i>Foie gras poêlé, chutney de poire, gelée de vin chaud et sa brioche</i>	24.—		—
“Hotel Basel Gourmetplate” Beef tartar, graved salmon, beetroot-flan with honey-crumble served with toast from the bakery Gilgen <i>Tartare de bœuf, saumon fumé, flan de betteraves rouges au crumble de miel, servi avec des Toast de chez Gilgen</i>	22.50	31.50	— “to share”
Beef tartar "Hotel Basel" with toast and butter <i>Le tartare de bœuf "Hotel Basel" avec des toasts et du beurre</i> ☞ with Martell-Cognac or Adelphi-Whisky / <i>avec Cognac-Martell ou Whisky-Adelphi</i>	26.—	31.—	— +3.50

## SOUPS / SOUPES

Lobster bisque with shrimp and fennel cracker <i>Bisque de homard, crevette à la vapeur, accompagnée de son cracker au fenouil</i>	15.50		—
Beef consommé with boletus mushroom dumpling and Sandeman port <i>Consommé double aux cèpes et au Porto</i>	13.—		—
Soup of the day <i>Soupe du jour (selon le marché du jour)</i>		7.50	

## VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

Boletus mushroom tarte tatin with potatoes, lemon thymine and Sbrinz cheese <i>Tarte tatin aux cèpes, pommes de terre, thym au citron et fromage de Sbrinz</i>	28.—		
Crémant d'Alsace risotto with blue-veined cheese and sage <i>Risotto au crémant d'Alsace, au fromage bleu, et de la sauge</i>	27.—		—
Veggie plate! / <i>Notre farandole servie avec des légumes!</i> With Crémant d'Alsace risotto, creamy savoy cabbage, oven-veggies, boletus mushrooms, beetroot-flan and apple-cinnamon foam <i>Avec du risotto au crémant d'Alsace, de chou frisé, des légumes au four, des cèpes, un flan de betteraves rouges et une émulsion de pommes à la cannelle</i>	29.50		—



## MUSSELS AND OYSTERS / COQUILLAGES ET HUÎTRES

1/2

1/1

Mussels/ Moules	„Marinières“ „Provençale“ „À la crème“ „Diavola“ „Asia“	classic in white wine brew/ <i>classique au vin blanc</i> with tomatoes and herbs/ <i>aux dés de tomates, ail et herbes fraîches</i> with cream and herbs/ <i>à la crème et aux herbes fraîches</i> with tomatoes, chilli and garlic/ <i>aux tomates, chili et à l'ail</i> with curry and coriander/ <i>au curry et à la coriandre</i>	26.—	32.50
		☞ with French fries or rice/ <i>avec pommes frites ou riz</i>		+ 5.—
Oysters/ Huîtres	—	The fine French Creuses No. 2 “Fines de Claire” on ice with dark bread, butter, lemon and vinegar of shallots <i>La spécialité française “Fines de Claire No. 2” sur glace</i>	6 pieces 12 pieces	22.— 41.—

## FISH / LES POISSONS

Fried sole with winter veggies <i>Sôle entière meunière et ses légumes d'hiver</i>	49.—	
In ham coated cod with tagliatelle noodles and creamy savoy cabbage <i>Filet de cabillaud dans son manteau de jambon fumé de pays sur un lit de tagliatelles et de chou frisé</i>	38.—	
Crispy fried perch fillet in beer batter with tartar sauce, creamy spinach and boiled potatoes <i>Filets de perche frits à la bière avec sauce tartare, épinards à la crème et pommes nature</i>	26.50	33.50

## MEAT / VIANDE



Sliced calf's liver “Provençe” or “Venetian” style with Rösti <i>Emincé de foie de veau "Provençale" ou "Venezia" avec son Rösti</i>	35.—	
Beef tartar "Hotel Basel" with toast and butter <i>Le tartare de bœuf "Hotel Basel" avec des toasts et du beurre</i> ☞ with Martell-Cognac or Adelphi-Whisky / <i>avec Cognac-Martell ou Whisky-Adelphi</i>	26.—	31.— 
Sirloin steak 220g with French fries and veggies served with "Café de Paris" butter <i>Entrecôte 220g gratinée avec du beurre "Café de Paris" avec des pommes frites et des légumes de saison</i>	44.—	
Swiss guinea fowl breast filled with boletus mushrooms on tagliatelle noodles and creamy savoy cabbage <i>Poitrine de pintade farcie avec une duxelles de cèpes sur lit de tagliatelles et de chou frisé</i>	34.—	
“Hotel Basel Raclette-Burger” With raclette cheese, tomatoes, bacon, fried onions and spicy cocktailsauce, served with French fries <i>Avec fromage à raclette, tomates, lard grillée, oignons, sauce cocktail épicée et pommes frites</i>	26.50	
Filets of lamb with portwine jus, shallot-confit, oven-veggies and truffled potatoes <i>Filets d'agneau rosé, sauce au Porto, confit d'échalottes, légumes au four et pommes de terre Anna</i>	32.50	38.— 
“Sauerkraut Royal” / “Choucroute Royale” with smoked “Schüfeli”, bacon, sausage, wieners and boiled potatoes <i>Echine de porc fumée, lard fumé, saucisse fumée, viennoises et pommes de terre nature</i>	28.—	35.— 

## CHEF'S RECOMMENDATION

---

<b>Veal rib chop with boletus mushroom sauce</b>	53.—	
<i>served with truffled potatoes and oven-veggies</i> <i>Côte de veau, sauce aux cèpes,</i> <i>servi avec pommes de terre Anna et de des légumes au four</i>		
<b>Beef fillet Rossini with foie gras and périgord truffle,</b>	56.—	
<b>Crémant d'Alsace risotto and leaves of brussel strouts</b>		
<i>Filet de boeuf Rossini, foie gras et truffes noires,</i> <i>risotto au crémant d'Alsace et choux de bruxelles</i>		
<b>Basel pork sausage with gingerbread spices, crispy Rösti and oven-veggies</b>	29.50	
<i>Saucisse de porc au pain d'épice servi avec rösti et des légumes au four</i>		

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 en informer si vous voulez que votre plat soit préparé sans gluten.*

 = gluten-free / *sans gluten*       = gluten-free possible / *sans gluten possible*

Please let our staff know if you suffer from an allergy / *Si vous souffrez d'allergies n'hésitez pas à en informer notre personnel*

Our pork, veal, beef, and chicken are Swiss products. Lamb originates from Ireland and mussels are from Holland. The pork sausage from a small butchery of the country side of Basel. Fresh and saltwater fishes as well as oysters come from France, Norway and Lithuania. The shrimps are from Vietnam.  
*Nos viandes de porc, veau, bœuf et poulet sont d'origine suisse. La viande d'agneau est originaire d'Irlande, les moules sont d'origine hollandaise. Le gibier est originaire de nouvelle zélande et d'hongrie. Les poissons d'eau douce et d'eau salée et les huîtres proviennent de France, Norvège et Lituanie, les crevettes du Vietnam.*

All our prices are in CHF and including VAT.      *Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise.*