

## MITTAGSANGEBOT

20. BIS 23. SEPTEMBER 2022

### DIENSTAG, 20. September 2022

Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran

**oder**

kleiner Paprika-Ananas Salat

\*\*\*

Aargauer Braten an Thymianjus

dazu Wurzelgemüse und Risotto

25.50

### MITTWOCH, 21. September 2022

Rindskraftbrühe mit Flädli

**oder**

kleiner Tomaten-Kräuter Salat

\*\*\*

Marinierte Pouletschenkel

dazu Ofentomate und mediterrane Spaghetti

24.50

### DONNERSTAG, 22. September 2022

Kohlrabicrèmesuppe mit Speckwürfel

**oder**

kleiner Randensalat

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbrustschnitte

dazu paniertes Gemüse und Kartoffelgratin

26.50

### FREITAG, 23. September 2022

Klare Lauchsuppe

**oder**

kleiner griechischer Salat

\*\*\*

Knusprige Forellenfilet

dazu Artischockengemüse und schwarzer Vollkornreis

25.50

#### WOCHEN-VEGI (inklusive Menusuppe oder Salat)

Pilzgulasch im Blätterteigkissen

dazu Marktgemüse und Kräuterreis

23.50

#### WOCHENHIT (inklusive Menusuppe oder Salat)

Entenbrust auf Zitrus Sauce

mit Süsskartoffel frites und Baby Gemüse

31.50

### VORSPEISEN UND SOMMERSALTE

Herbstlicher Blattsalat mit Kürbis 

 mit Wildschweinmostbröckli +8.00

9.50

#### Chevre chaud

Geisskäse überbacken | Mesclunsalat | Hausdressing




18.50 | 26.50

Baselbieter Kürbissuppe  

Karamellisierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl

14.00

## MOULE ET HUITRES

			1/2	1/1
<b>Miesmuscheln</b> 	Marinières	mit Schalotten, Petersilie und Elsässer Riesling	29.00	36.00
	Provençale	mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern	(600g)	(1000g)
	À la crème	mit Schalotten, Petersilie und Rahm		
	Diavolo	mit Tomaten, Chili und Knoblauch		
	Asia	mit Curry und Koriander		
	 mit Pommes frites		+ 5.50	
<b>Austern</b> 	Fines de Claires No. 2 aus der Bretagne auf Eis serviert		6 Stück	24.00
	mit Pumpernickel, Butter, Zitrone und Schalottenvinaigrette		12 Stück	44.00

## UNSERE KLASSIKER

### Kalbsleberwürfel vom Vollmilchkalb


Provençale – Champignon | Kräuter **oder** Venezianisch – Zwiebeln | Balsamicoessig

 Butterrösti

36.50

### Rindstatar Hotel Basel

mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg

 mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky +4.50

26.00 | 34.00

### Rehpfeffer Grossmutter Art

Speck, Trauben und Nüssen | Apfelrotkraut | Rosenkohl | Jagertee-Marroni | Preiselbeer-Birne | hausgemachte Spätzli

36.50

### Burger Hotel Basel

saftiges Wildfleischpatty | Raclettekäse | Kürbischutney | Rotkabis | Pommes frites

29.00

### Egli Filets im Bierteig

Bohnen, Erbsen und Spinatgemüse | Zitrone | Beurre blanc | kleine Salzkartoffeln

26.50 | 34.50

## VEGETARISCH

### Steinpilzravioli von Pasta Pasta

Trauben | Nüsse | gehobelter Sbrinz

29.50

### Herbstgemüse Teller Hotel Basel

Apfelrotkraut | Sauerkraut | Rosenkohl | Jagertee-Marroni | Preiselbeer Birne | hausgemachte Spätzli

34.00

Falls Sie an einer Allergie/ Intoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

 Glutenfrei  Glutenfrei möglich –  Vegan



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. Das Schweine-, Kalb-, Rind-, Wild- und Pouletfleisch stammt -soweit nicht anders deklariert - von ausgesuchten Schweizer Tieren. Unsere Muscheln aus einer Zucht in Holland und die Austern aus Frankreich. Die Eglifilets stammen aus der Schweiz.