

## VORSPEISEN

	1/2	1/1	
Winterlicher Blattsalat mit feinen Randestreifen und Baumnüssen an Hausdressing*	8.50	12.50	
Gemischter Salat der Saison	12.50	18.50	
Elsässer Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons mit pochiertem Ei mit Ziegenkäse Crostini	13.50	18.50 +2.00 +5.00	
Falsche Schnecken mit Kräuterbutter und Baguette (6 Stk. Rindsfiletwürfeli)	19.50		
Rindstatar Hotel Basel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky	26.00	33.00 + 3.50	

## SUPPEN

Winterliche Currysuppe mit Poulet (vegetarisch möglich)	13.00	
Französische Zwiebelsuppe mit Käse Croûtons	12.00	
Tagessuppe (es hett so lang s hett)	7.50	

## VEGETARISCH

Blätterteigpastetli mit Gemüseragout à la crème und Butternüdeli	25.00	
Rösti Florentiner Art mit jungem Blattspinat und Spiegelei	23.50	
Gegrillte Zucchini mit Tomatensauce, Reis und Ratatouille mit Valbreso (französischer Schafskäse)	24.50 +5.00	

## FISCH

Lachsforellenfilets in Butter gebraten mit Kartoffel-Pastinakenpüree und winterlichem Gemüse	37.50	
Miesmuscheln in Olivenöl geschwenkt an Butternüdeli mit Rucola Fenchelkraut und Gemüsestreifen	29.50	
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Tatarsauce dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	26.50	33.50

\*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	26.00	32.50
	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		+ 5.00
Austern	Französische* Austern Fines de Claires No. 2 auf Eis serviert	6 Stück	22.00
	mit Pumpernickel, Butter, Zitrone und Schalotten Vinaigrette	12 Stück	41.00
	*Bretagne		

## FLEISCH

Kalbsleberwürfeli vom Vollmilchkalb mit knuspriger Butter-Rösti	Provençale mit Champignons und Kräutern oder Venezianisch mit Zwiebeln und Balsamicoessig	35.00	
Rindstatar Hotel Basel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky		26.00 +3.50	
Rinds Entrecôte 220g vom Jenzer, am Knochen gereift vom regionalen Freilandrind überbacken mit unserem würzigen Café de Paris-Butter dazu Pommes frites und winterliches Gemüse		46.00	
Entenbrust mit Orangensauce dazu Weissweinsrisotto und Broccoli		39.00	
Lamm Entrecôte vom Grill mit Rosmarinjus mit cremigem Bramata Polenta und Speckbohnen		44.00	
Burger «Hotel Basel» mit saftigem Rindfleisch vom Jenzer, Raclettekäse, Tomaten, Speck, Rucola, geschmorter Paprika und hausgemachte BBQ Sauce dazu Pommes frites		28.50	
Sauerkraut Royal		28.00	35.00
Jenzer's Fleischspezialitäten vom Freilandsäuli mit Speck, geräuchertem Schüfeli, Rauchwurst, Wienerli und Salzkartoffeln			
Bouchée à la reine Hotel Basel Blätterteigpastetli mit Kalbfleisch & Champignon Füllung, Milkenranche und Butternüdeli		29.50	
Suure Mogge		36.00	
Eingelegter Rindsschmorbraten, langsam geschmort dazu hausgemachte Spätzle und geschmorte Wurzelgemüse			

**Natura-Qualität** Spezialitäten seit 1888 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-, Perlhuhn und Pouletfleisch stammt - soweit nicht anders deklariert - von ausgesuchten Schweizer Tieren. Das Lamm ist aus irländischer Freilandhaltung. Die Eglifilets stammen aus Deutschland, die Muscheln aus Holland. Der Graved Lachs aus Dänemark, die Entenleber aus Frankreich, die Blacktiger Crevetten aus Vietnam und die Seezunge aus Frankreich oder Holland.

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.