

| VORSPEISEN   | 1/2   | 1/1                               |  |
|--|-------|-----------------------------------|--|
| Blattsalat mit feinem Hausdressing*  | 8.50  | 12.50                             |  |
| Gemischter Salat   | 12.50 | 18.50                             |  |
| Brasseriesalat mit Honig-Rosmarin-Dressing und bunten Gemüsestreifen<br>☞ mit gebackener Zucchiniblüte<br>☞ mit Pouletstreifen | 12.50 | 18.50<br>+5.–<br>+7.–             |  |
| Büffelmozzarella mit dreifarbigen Tomaten, Basilikumpesto und Aceto Balsamico  | 17.50 |                                   |  |
| Grillierter Tintenfisch auf dreifarbigen Tomaten, mit Basilikumpesto und knusprigem Speckchip                                  | 22.–  |                                   |  |
| Gebratene Wachtelbrust mit gerösteten Nüssen, Brasseriesalat und Passionsfruchtdressing  | 22.50 |                                   |  |
| Rindstatar Hotel Basel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg<br>☞ mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky                | 26.–  | <b>to share</b><br>31.–<br>+ 3.50 |  |

#### SUPPEN

|  |      |  |
|--|------|--|
| Gurkenkaltschale mit gebratenem Wachtelbrüstchen und Wacholderbeeren-Krokant | 15.– |  |
| Pfifferlingcrèmesuppe mit sautierten Pfifferlingen                           | 13.– |  |
| Tagessuppe ( es hett so lang s hett )  | 7.50 |  |

#### VEGETARISCH

|  |       |  |
|--|-------|--|
| Limettenrisotto mit gebratenen mini Zucchini, sautierten Pfifferlingen und Hibiskusblüte   | 28.–  |  |
| Ravioli mit Erbsen-Frischkäse-Füllung, Zitronenmelisse und Champagnerschaumsauce   | 27.–  |  |
| Quinoa-Chili Vegi Burger mit Oxshenherztomate, Büffelmozzarella, Rucola und rassiger Avocadocrème dazu Pommes frites             | 25.50 |  |
| Sommer-Gemüseplatte Hotel Basel mit gebratenen mini Zucchini, Spinat, Sommergemüse, Limettenrisotto und Pfifferlingcrèmesüppchen | 29.50 |  |

#### CHEFS EMPFEHLUNGEN

|  |               |  |
|--|---------------|--|
| Cordon bleu vom Baselbieter Milchkalb gefüllt mit Schinken, Tomaten, Kräuter und Raclettekäse dazu Sommergemüse und Pommes frites  | 44.–          |  |
| Oxshenmaulsalat mit seiner Vinaigrette garniert mit gemischten Salaten und Folienkartoffel mit Sauerrahm   | 25.–          |  |
| Kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom regionalen Freilandrind mit Tartarsauce, Ei, Tomate, Silberzwiebeln und Essiggurken dazu gemischte Salate<br>☞ mit Folienkartoffel und Sauerrahm | 24.50<br>+5.– |  |
| Ganze Artischocke klassisch zubereitet mit Kräutervinaigrette  | 25.–          |  |

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.

#### GRILL

|   |       |  |                          |       |  |
|---|-------|--|--------------------------|-------|--|
| Ganzer Wolfsbarsch  | 38.50 |  | Lammracks                | 38.50 |  |
| Poulet Oberschenkel   | 27.50 |  | Jenzer's Rinds Entrecôte | 44.–  |  |
| Pikante Sommerbratwurst   | 29.50 |  |                          |       |  |
| Dazu servieren wir Ihnen grilliertes Sommergemüse, eine Beilage und eine Sauce nach Wahl! |       |  |                          |       |  |
| <b>Beilagen</b>   |       |  | <b>Saucen</b>            |       |  |
| Folienkartoffel mit Sauerrahm   |       |  | Café de Paris-Butter     |       |  |
| Limettenrisotto   |       |  | BBQ Sauce                |       |  |
| Pommes Frites   |       |  | Kräuterbutter            |       |  |
| Brasseriesalat  |       |  | Scharfe Curry Sauce      |       |  |

#### FISCH

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Seeteufelfilet mit Kräuterschaum, Limettenrisotto, knusprigem Rohschinken und grilliertem Sommergemüse | 44.50 |       |
| Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tatarsauce dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln                      | 26.50 | 33.50 |
| <b>ODER</b> Brasseriesalat   |       |       |

#### FLEISCH

|   |  |       |  |
|---|--|-------|--|
| Kalbsleberwürfeli vom Vollmilchkalb mit knuspriger Butter-Rösti   | „Provençale“ mit Champignons und Kräutern      | 35.–  |  |
| <b>ODER</b> Brasseriesalat  | „Venezianisch“ mit Zwiebeln und Balsamicoessig | 35.–  |  |
| Rindstatar Hotel Basel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg<br>☞ mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky | 26.–   | 31.–  |  |
|   |  | +3.50 |  |

☞ **Tipp für Donnerstagabend:** Tatar handgeschnitten (oder auf Vorbestellung) mit hausgemachten Pommes frites (siehe Flyer)

|   |       |  |
|---|-------|--|
| Rinds Bavette vom regionalen Freilandrind mit Borettane Zwiebeln Tagliatelle und grilliertem Sommergemüse                   | 39.50 |  |
| Hotel Basel Rindsburger mit Oxshenherztomate, Büffelmozzarella, Rucola und rassiger Avocadocrème dazu Pommes frites         | 26.50 |  |
| „Basler Wurst-Käsesalat“ mit Klöpfer, Gruyère-Käse, Zwiebeln, Tomaten und Essiggurken auf Blattsalat<br>☞ mit Pommes Frites | 20.50 |  |
|   | 5.–   |  |

\*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.



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 Irischer Freilandhaltung. Unsere Sommerbratwurst aus Schweizer Fleisch beziehen wir direkt von der Baselbieter Metzgerei Stachel. Die Eglifilets stammen aus Deutschland, der Wolfsbarsch aus Griechenland. Der Seeteufel kommt aus dem Nord-Atlantik und der Tintenfisch aus dem Südwest-Atlantik.