

VORSPEISEN	1/2	1/1	
Blattsalat mit feinem Hausdressing*	8.50	12.50	
Gemischter Salat	12.50	18.50	
Salatherzen mit knusprigem Speck, Eiwürfeli und Brotcroûtons ☞ mit pochiertem Ei vom Hof Chatzengraben in Arisdorf	12.50	18.50 +2. –	
Salat vom wilden Spargel mit Honig-Nuss-Crunch und Vinaigrette	14.50		
Thunfischtranchen kurz gebraten im Schnittlauchmantel mit Kirschtomaten	19.50		
Dünn aufgeschnittene Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce und wildem Spargel	22.50	31.50	
		to share	
Hotel Basel Frühlings-Schlemmerplatte Würziges Rindstatar, Thunfisch im Schnittlauchmantel, Kalbfleischtranchen und wilder Spargel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg	22.50	31.50	
		to share	
Rindstatar Hotel Basel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg ☞ mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky	26. –	31. – + 3.50	

SUPPEN

Spargelcrèmesuppe mit sautierten Spitzmorcheln	13.50		
Erbsen-Estragon-Suppe mit knusprigen Zuckerschoten	13. –		
Tagessuppe (es hett so lang s hett)		7.50	

VEGETARISCH

Elsässer Rieslingrisotto mit Spitzmorcheln und Kapuzinerkresse	28. –		
Spargelravioli mit Vanille-Kerbelsauce	27. –		
Quinoa-Chili Vegi Burger mit pikantem Radieschen Dip, jungem Blattspinat, Tomaten, roten Zwiebeln und Pommes frites		25.50	
Spargel „Italienne“ Grüne Spargeln überbacken mit Parmesan, serviert mit Zitrone und Olivenöl ☞ mit Neuen Kartoffeln	22.50	+ 5. –	
Frühlings-Gemüseplatte Hotel Basel mit Spargeln, jungem Blattspinat, Frühlingsgemüse, Morchelrisotto und Spargelcrèmesüppchen	29.50		

*unser Hausdressing besteht aus folgenden Hauptbestandteilen:

Traubenkernöl, weisser Balsamico Essig, Senf und Honig

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.

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 Frühlingswürste aus Schweizer Fleisch beziehen wir direkt vom Baselbieter Kleinproduzenten. Die Eglifilets stammen aus Deutschland, die Dorade aus Griechenland und den Lachs beziehen wir aus der Schweiz.

BADISCHER SPARGEL VOM HOF ZIEREISEN

Weisser Spargel vom badischen Hof Ziereisen in Efringen-Kirchen

Weisse Spargeln inklusive einer Sauce nach Ihrer Wahl:	350g	29.50	
Zerlassene Butter, Vinaigrette, Sauce Hollandaise, hausgemachte Mayonnaise oder Tatarsauce	200g	19.50	

Beilagen:	Neue Kartoffeln	+ 5. –	
	Rauchlachs 70g	+ 9.50	
	Freiland Rohschinken 70g	+ 9.50	
	Gekochter Burgunderschinken 70g	+ 7.50	

☞ **Tipp für montags und dienstags:** Spargel-Wein Package

350g weisse Spargeln mit 2dl Weissburgunder vom Weingut Ziereisen (siehe Flyer)

FISCH

Ganze Dorade vom Grill auf Frühlingskartoffeln und jungen Karotten	38.50		
Filet vom Schweizer Lachs auf Badischen Spargeln mit Sauce Choron und schwarzen Nudeln	42. –		
Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tatarsauce dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	26.50	33.50	

FLEISCH

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	

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

Rinds Entrecôte 220g vom Jenzer, am Knochen gereift vom regionalen Freilandrind überbacken mit unserer würzigen Café de Paris-Butter dazu Pommes frites und buntem Gemüse	44. –		
---	-------	--	--

Mistkratzerli Brust gefüllt mit Morchel-Kalbfleischfarce und Spargel Kasserolle	32. –		
Hotel Basel Burger Saftiges Rindfleisch mit pikantem Radieschen Dip, jungem Blattspinat, Tomaten, roten Zwiebeln und Pommes frites	26.50		

Lammfilets aus Irischer Freilandhaltung auf Lavendeljus mit Gemüse-Kartoffel Potpourri	32.50	38.50	
---	-------	-------	--

CHEFS EMPFEHLUNGEN

Involtini vom Baselbieter Vollmilchkalb gefüllt mit Frischkäse und Spitzmorcheln auf grünen Spargeln und neuen Kartoffeln	36.50		
Schweins Cordon bleu vom Schweizer Freilandsäuli gefüllt mit Frühlingszwiebeln, Speck und Raclettekäse dazu Gemüse und Pommes frites	32. –		
Baselbieter Wildschweinbratwürstchen aus regionaler Jagd mit Rösti und buntem Gemüse	29. –		