

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 ☞ mit Pouletstreifen	12.50	18.50 +2.- +7.-	
Büffelmozzarella mit dreifarbigen Tomaten, Basilikumpesto und Aceto Balsamico	17.50	21.50	
Grillierter Tintenfisch auf dreifarbigen Tomaten, mit Basilikumpesto	22.-		
„Vitello tonnato“ Kalt aufgeschnittener Braten vom Baselbieter Vollmilchkalb mit Thoncrème, Kapern, Kirschtomaten und Salatbouquet	19.50	25.50	
Ganze Artischocke klassisch zubereitet mit Kräutervinaigrette	22.-		
Rindstatar Hotel Basel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg ☞ mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky	26.-	31.- + 3.50	to share

SUPPEN

Gazpacho Andaluz		13.-	
Kirschtomatenessenz mit Erbsen-Frischkäseravioli und Gemüse		14.-	
Tagessuppe (es hett so lang s hett)		7.50	

VEGETARISCH

Safranrisotto mit gebackener Zucchettiblüte, Jungzwiebel und Sbrinzspänen		28.-	
Ravioli mit Erbsen-Frischkäse-Füllung, Zitronenmelisse und Champagnerschumsauce		27.-	
Quinoa-Chili Vegi Burger mit Ochsenherztomate, Büffelmozzarella, Rucola und rassiger Avocadocrème dazu Pommes frites		25.50	
Sommer-Gemüseplatte Hotel Basel mit gebackener Zucchettiblüte, Spinat, Sommergemüse, Safranrisotto und Kirschtomatenessenz		29.50	

CHEFS EMPFEHLUNGEN

Cordon bleu vom Baselbieter Milchkalb gefüllt mit Schwarzwaldschinken, Knoblauch, Kräuter und Raclettekäse dazu Pommes Pont Neuf und Zucchini		44.-	
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom regionalen Freilandrind mit Tartarsauce, Ei, Tomate, Silberzwiebeln und Essiggurken dazu gemischte Salate ☞ mit Pommes Pont Neuf		25.50 +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.

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!

Beilagen	Saucen
Folienkartoffel mit Sauerrahm	Café de Paris-Butter
Safranrisotto	BBQ Sauce
Pommes Frites	Kräuterbutter
Sommersalat	Scharfe Curry Sauce

FISCH

Seeteufelfilet mit Kräuterschaum, Safranrisotto, knusprigem Rohschinken und grilliertem Sommergemüse		44.50	
Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tatarsauce dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ODER Sommersalat		26.50	33.50

FLEISCH

Kalbsleberwürfeli vom Vollmilchkalb mit knuspriger Butter-Rösti	„Provençale“ mit Champignons und Kräutern „Venezianisch“ mit Zwiebeln und Balsamicoessig	35.-	
ODER Sommersalat		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)

Jenzers Rinds Tagliata am Knochen gereift vom regionalen Freilandrind mit Sbrinzspänen, Pommes Pont Neuf, Rucola und Kirschtomaten		44.-	
Hotel Basel Rindsburger mit Ochsenherztomate, Büffelmozzarella, Rucola und rassiger Avocadocrème dazu Pommes Frites		26.50	
„Basler Wurst-Käsesalat“ mit Klöpfer, Gruyère-Käse, Zwiebeln, Ei, Tomaten und Essiggurken auf Blattsalat ☞ mit Pommes Frites		20.50	
		5.-	



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.

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.