

VORSPEISEN

	1/2	1/1	
Winterlicher Blattsalat mit feinem Hausdressing*	8.50	12.50	—
Gemischter Salat der Saison	12.50	18.50	—
Elsässer Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons ☞ mit pochiertem Ei vom Hof Chatzengraben in Arisdorf	13.50	18.50 +2.—	—
Mit Honig gratinierter Ziegenkäse auf Baguette mit eingelegten Feigen und winterlichem Blattsalat	14.50	18.50	
Falsche Schnecken (6 Stk. Rindfiletwürfeli) mit Café de Paris-Butter und Baguette	19.50		
		to share	
Hotel Basel's winterliche Schlemmerplatte Würziges Rindstatar, Rauchlachstranchen, gratinierter Ziegenkäse, eingelegte Feigen und 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

Winterliche Currysuppe mit Poulet (vegetarisch möglich)	13.—	—	—
Französische Zwiebelsuppe mit getrüffeltem Croûtons	12.—	—	—
Tagessuppe (es hett so lang s hett)	7.50		

VEGETARISCH

Safranrisotto mit jungem Gemüse	28.—	—	—
Blätterteigpastetli mit Gemüseragout à la crème und Bandnudeln	25.—		
Rösti Florentiner Art mit Blattspinat und Spiegelei	23.50	—	—
Winterliche Gemüse-Platte Hotel Basel mit Safranrisotto, Rosenkohl, Blattspinat, jungem Gemüse und Currysuppe	29.50	—	—

FISCH

Saibling in Butter gebraten mit Kartoffel-Pastinakenpüree und winterlichem Gemüse	37.50	—	—
Eglifilets gebacken im Bierteig 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 AUSTERN KLASSIKER

Austern	Französische* Austern Fines de Claires No. 2 auf Eis serviert	3 Stück	11.—
	mit Pumpernickel, Butter, Zitrone und Schalottenvinaigrette	6 Stück	22.—
	*Bretagne	12 Stück	41.—

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 winterliches Gemüse		45.—	—
Kalbssteak vom Vollmilchkalb der Metzgerei Jenzer mit Morchelsauce dazu Rahmkartoffelstock und Ofengemüse		42. —	
Perlhuhnbrust gefüllt mit einer Pilzfarcie auf Kräuterrisotto und Gemüse		34.50	—
Burger Hotel Basel Mit Raclettekäse, Tomaten, Speck, frittierten Zwiebeln und rassisiger Cocktailsauce dazu Pommes Frites		26.50	—
Lammfilets aus irischer Freilandhaltung auf Portweinjus mit Kartoffel-Pastinakenpüree und winterlichem Gemüse		32.50	38.50
Bouchée à la reine Hotel Basel Blätterteigpastetli mit Kalbfleisch & Champignon Füllung, Milkenranche und Bandnudeln		29.50	



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. Unsere winterlichen Schweinsbratwürste aus Schweizer Fleisch beziehen wir direkt vom Baselbieter Kleinproduzenten. Die Eglifilets stammen aus Deutschland, die Muscheln aus Holland. Die Lachsforelle kommt aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.