













## VORSPEISEN

Salatherzen mit Radiesli, knusprigem Speck, Eiwürfeli und Brotcroûtons ☞ mit pochiertem Ei	13.50	
	+2. —	
Vitello tonnato Rosa gebratenes Kalbfleisch vom Baselbieter Vollmilchkalb kalt aufgeschnitten mit Thunfischsauce und Kapern	19.50	
Rindstatar Hotel Basel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg ☞ mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky	26. —	
	+ 3.50	
Spargelcrèmesuppe mit Spargeln und Bärlauchcroûtons	12.50	




## HAUPTGÄNGE

Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce mit neuen Kartoffeln und badischen Spargeln	48.50	
Zanderfilet mit Bärlauchrisotto und Frühlingsgemüse	36. —	
Maispouardenbrust gebraten mit Kartoffel-Spargel Casserole	27.50	
Bärlauchrisotto mit Ziegenkäse und Rhabarber	28. —	

## UNSERE KLASSIKER

Rindstatar Hotel Basel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg ☞ mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky	31. —	
	+ 3.50	
„Basler Wurst-Käsesalat“ mit Klöpfer, Gruyère-Käse, Zwiebeln, Ei, Tomaten und Essiggurken auf Blattsalat ☞ mit Pommes Frites	20.50	
	+ 7. —	
Hotel Basel Burger Saftiges Rindfleisch mit Chipotle Sauce, jungem Blattspinat, Tomaten, roten Zwiebeln und Pommes Frites	26.50	
Jenzers Rinds Entrecôte am Knochen gereift vom regionalen Freilandrind mit hausgemachten Bärlauchgnocchi und Frühlingsgemüse	45. —	
Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tartarsauce dazu Rahmspinat und Pommes Frites	26.50	33.50

## BADISCHER SPARGEL VOM HOF ZIEREISEN

<b>Weisser Spargel vom badischen Hof Ziereisen in Efringen-Kirchen</b>		
Weisse Spargeln inklusive einer Sauce nach Ihrer Wahl:	350g	29.50 
Zerlassene Butter, Vinaigrette oder Sauce Hollandaise	200g	19.50 
Beilagen:		
Neue Kartoffeln	+ 5. —	
Rauchlachs 70g	+ 9.50	
Rohschinken vom Freilandsäuli 70g	+ 9.50	
Gekochter Burgunderschinken 70g	+ 7.50	
<b>Grüner Spargel</b>		
Spargel „Italienne“		22.50 
Grüne Spargeln überbacken mit Parmesan, serviert mit Zitrone und Olivenöl ☞ mit Neuen Kartoffeln		+ 5. —

## BRÖTLI UND SNACKS

Thonmousse, Ei, Spargel, Schinken oder Salami	1 Stk.*	7. —
	2 Stk.*	12. —
	3 Stk.*	17. —
Rauchlachs-Tranchen oder Rindstatar	1 Stk.*	12. —
	2 Stk.*	22. —
<i>*Auf einem Teller serviert</i>		
Frikadellen mit rassigem Dip	5 Stk.	14.50
	10 Stk	24.50
☞ mit Pommes Frites		+ 7. —



## SÜSSES

Schokoladen Crème brûlée	12.50
Variation von der Rhabarber mit Mandelbisquit	13.50
Scroppino Cocktail (zum Trinken) Zitronensorbet mit Wodka und Prosecco	12.00
«Für de Gluscht! »	2.50
Schaumkopf von Richterich Wahlweise mit Schuss	8.50

## DREAM OF ICE (Glacé aus Allschwil)

<b>Glacés:</b>	Vanille, Espresso, Schokolade Grand Cru, Pistazie, Erdbeere, Stracciatella
<b>Sorbet:</b>	Zitrone, Cassis, Mango-Passionsfrucht
<b>1 Kugel</b>	3.90
<b>+Schlagrahm</b>	+ 1.50

Falls Sie an einer Allergie/ Intoleranz leiden oder Sie Ihr Gericht glutenfrei zubereitet haben möchten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

 = Glutenfrei     = Glutenfrei möglich - mit Änderung



Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung wichtig.

Wir kaufen, deshalb unser Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein.

Unser Schweine-, Kalb-, und Rindfleisch stammt soweit nicht anders deklariert von ausgesuchten Schweizer Tieren. Die Maispoularde stammt ebenfalls aus der Schweiz.

Der Zander kommt von Estland, die Eglifilets aus Deutschland und der Lachs aus Norwegen.

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.