

STARTERS / LES ENTRÉES 1/2 1/1

Green salad with house dressing / <i>Salade verte et notre vinaigrette Maison</i>	8.50	12.50	—🌿
Seasonal mixed salad / <i>Salade mixte de saison</i>	12.50	18.50	—🌿
Lettuce with radish, crispy bacon, egg and croutons <i>Salade de mâche avec radis, ses lardons croustillants, œufs et croûtons</i> ☞ with a poached egg / <i>avec un œuf poché</i>		13.50	—🌿
Vitello tonnato Veal slices cold served with tuna sauce and capers <i>Veau froid avec une sauce au thon et des capres</i>		19.50	🌿
Beef tartar Hotel Basel with toast and butter <i>Le tartare de bœuf "Hotel Basel" avec des toasts et du beurre</i> ☞ with Martell-Cognac or Adelphi-Whisky / <i>avec Cognac-Martell ou Whisky-Adelphi</i>	26.—		—🌿
		+3.50	

SOUPS/SOUBE

Gazpacho with herb croûtons <i>Gazpacho Andaluz avec croûtons aux herbes</i>	13.—		
Chanterelle cream soup with sherry and parsley <i>Crème de chanterelles avec sherry et au persil</i>	13.50		

MAIN COURSE/ PLAT PRINCIPAL

Beef tartar Hotel Basel with toast and butter <i>Le tartare de bœuf "Hotel Basel" avec des toasts et du beurre</i> ☞ with Martell-Cognac or Adelphi-Whisky / <i>avec Cognac-Martell ou Whisky-Adelphi</i>	31.—		—🌿
		+3.50	
«Basel sausage salad» / « <i>Salade de saucisses bâloise</i> » Gruyere cheese, onions, pickles, lettuce with creamy mustard dressing <i>Fromage de Gruyère, oignons et cornichons sur un lit de salade verte et vinaigrette française</i> ☞ with french fries / <i>avec pommes frites</i>	20.50		—🌿
		+ 5. —	
Hotel Basel Burger Juicy beef with ox heart tomato, mozzarella, arugula, avocado cream and French fries <i>Bœuf juteux avec tomate cœur de bœuf, mozzarella, roquette et crème d'avocat</i>	26.50		—🌿
Sirloin steak 220g served with "Café de Paris" butter, french fries and veggies <i>Entrecôte 220g gratinée au beurre "Café de Paris" avec des pommes frites et légumes</i>	45.—		—🌿
Sliced calf's liver Provençe or Venetian style with Rösti or mixed salad <i>Emincé de foie de veau "Provençale" ou "Venezia" servis avec des rösti ou salade mixte</i>	35.—		—🌿
Mediterranean Pasta Hotel Basel Handmade Casarecce from Pasta Pasta in Basel with dried tomatoes, courgettes, baby spinach, olives and beef fillet cubes <i>Casarecce fait à la main par Pasta Pasta à Bâle avec tomates séchées, courgettes, épinards jeunes, olives et des cubes de filet de bœuf</i>	39.—		
Crispy fried perch fillet in beer batter with tartar sauce, creamy spinach and french fries or mixed salad <i>Filets de perche frits à la bière avec sauce tartare, épinards à la crème et pommes frites ou salade mixte</i>	26.50	33.50	

VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

White wine risotto with sautéed chanterelles <i>Risotto au vin blanc avec des g chanterelles sautées</i>	28.—	—🌿
Mediterranean Pasta Hotel Basel Handmade Casarecce from Pasta Pasta in Basel with dried tomatoes, courgettes, baby spinach and olives <i>Casarecce fait à la main par Pasta Pasta à Bâle avec tomates séchées, courgettes, épinards jeunes et olives</i>	25.50	

SUMMER SALADS / SALADES D'ÉTÉ

Seasonal mixed salad served with our house dressing or French dressing <i>Salade mixte servie avec notre vinaigrette maison ou vinaigrette française.</i>	
Choose from / Choisissez parmi:	
Sautéed chanterelles/ <i>Chanterelles sautées</i>	24.50
Chicken breast/ <i>Blanc de poulet</i>	26.50
Roast beef/ <i>Boeuf rôti</i>	26.50
White trout fillet/ <i>Filet de truite blanche</i>	26.50
Side dishes / Des plats d'accompagnement:	
Fried potatoes/ <i>Pommes de terre sautées</i>	+ 5. —
French fries / <i>Pommes Frites</i>	+ 5. —

We offer gluten-free meals. Please let us know if you want your dish prepared gluten-free.
Nous proposons des repas sans gluten. Merci de nous en informer si vous avez des allergies.

🌿 = free / *sans gluten*
—🌿 = gluten-free possible/ *sans gluten possible*

Our pork, veal, beef, and chicken are Swiss products.
The Lamb origins from Ireland.
The perch from Germany, the trout and salmon is from Switzerland.
Nos viandes de porc, veau, bœuf, et poulet sont d'origine Suisse. La perche est de l'Allemagne, et le saumon est Suisse

All our prices are in CHF and including VAT. *Tous nos prix sont en CHF et TVA comprise*

DESSERT

Cream caramel and whipped cream <i>Crème caramel au crème Chantilly</i>	8.50
Cheesecake with marinated strawberries <i>Gâteau au fromage blanc avec des fraises marinées</i>	12.50
Fresh strawberries with meringue and whipped cream or liquid cream <i>Coupe de fraises et meringue crème fouettée ou crème liquid</i>	1/2 portion 7.50 1/1 portion 10.50
Coupe Romanoff Fresh strawberries, vanilla ice cream and whipped cream <i>Fraises fraîches, glace à la vanille et sa crème fouettée</i>	13.50
Coupe Danmark Vanilla ice cream with hot chocolate and whipped cream <i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat et crème chantilly</i>	12.50
Swiss Ice Coffee Vanilla and coffee ice cream with hot coffee and whipped cream <i>Glace au café et à la vanille avec un café chaud et de la crème fouettée</i>	13.50
Scroppino Cocktail (to drink) Lemon sorbet with vodka and prosecco <i>Cocktail Scroppino (à boire) Sorbet au citron avec vodka et prosecco</i>	12.00
Foamy sugar covered with chocolate <i>Tête au choco nature</i> With spirit/ <i>avec de l'alcool</i>	2.50 9.50
«Affogato al caffè» Espresso with vanilla ice cream <i>Espresso avec une boule de glace à la vanille</i>	7.50

DREAM OF ICE

Ice cream: Vanilla, espresso, chocolate Grand Cru, pistachio, strawberry, Stracciatella	
Sorbets: Lemon, cassis, mango-passion fruit	
<i>Glacé: Vanille, espresso, chocolat Grand Cru pistache, fraise, stracciatella</i>	
<i>Sorbets: Citron, cassis, mangue-fruit de la passion</i>	
1 scoop / 1 boule Whipped cream / <i>crème fouettée</i>	3.90 + 1.50