

STARTERS / LES ENTRÉES	1/2	1/1	
Green salad with house dressing / <i>Salade verte et notre vinaigrette Maison</i> ☞ with sauted chanterelles / <i>avec un œuf poché</i>	8.50	12.50	—🌾
		+4.—	
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		—🌾
		+2.—	
Buffalo mozzarella with tricolor tomatoes, basil pesto, olive oil and balsamic vinegar pearls <i>Salade de tomates colorées avec mozzarella de buffle, pesto au basilic, huile d'olive et des perles de balsamique</i>		19.50	🌾
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	25.50	🌾
Artichoke with herb-vinaigrette / <i>Artichaut avec vinaigrette aux herbes</i>		22.—	🌾
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.—		—🌾
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	

SEASONAL RECOMMENDATIONS/ RECOMMANDATIONS SAISONNIÈRES

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</i> <i>Avec tomates séchées, courgettes, épinards jeunes et olives</i> ☞ with beef fillet cubes / <i>avec des cubes de filet de bœuf</i>	25.50		
		+ 12.50	—🌾
Veal cutlet with creamy chanterelles, white wine risotto and oven tomato <i>Escalope de veau avec une sauce aux chanterelles à la crème, Risotto au vin blanc et tomate au four</i>	36.50		—🌾
Swiss trout fillet with sautéed chanterelles, fried potatoes and oven tomato <i>Filet de truite Suisse</i> <i>avec chanterelles, pommes de terre sautées et tomate au four</i>	34.50		

VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

White wine risotto with sautéed chanterelles <i>Risotto au vin blanc avec des chanterelles sautées</i>	28. —		—🌾
Hotel Basel veggi Burger Quinoa patty with ox heart tomato, mozzarella, arugula, avocado cream and French fries <i>Burger au quinoa avec tomate cœur de bœuf, mozzarella, roquette et crème d'avocat</i>	25.50		

GOURMET MENU / MENU GOURMAND

	Amuse Bouche	

	Short fried foie gras with baby carrots and apricots, served with toast <i>Foie gras poêlé avec des carottes miniatures et de l'abricot, servi avec des toasts</i>	

Tagliata of lamb on potato-tomato casserole with arugula, sliced parmesan cheese and balsamic vinegar jus <i>Tagliata d'agneau sur pommes de terre sautées et tomates cerises</i> <i>Garni de roquette, de parmesan et de jus balsamique</i>	OR	Grilled Swiss salmon steak with Choron sauce, dried tomato – arugula risotto and fried leek <i>Pavé de saumon grille avec sauce Choron</i> <i>sur un risotto de tomates séchées et de roquette</i>

	Orange parfait with whipped cream and berries <i>Parfait à l'orange avec crème fouettée et baies</i>	
	Menu in three courses at CHF 65.— <i>Menu : entrée- plat- dessert à CHF 65.—</i>	
	You can also order each course individually / <i>Chaque plat peut également être servi séparément</i>	

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*