

## VORSPEISEN

	1/2	1/1	
Herbstlicher Blattsalat mit mariniertem Kürbis und seinen Kernen ☞ mit Wildschweinmostbröckli vom Stachel in Blauen	13.00 + 6.00		☞
Gemischter Salat der Saison	13.00		☞
Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons ☞ mit pochiertem Ei	13.50 + 2.00	18.50	☞
Meeresfrüchte-Salat «hot & sour» lauwarm serviert, mit Jakobsmuscheln, Riesencrevetten & Miesmuschel an Orangendressing mit Chili und Rucola	24.00		☞
Wildhasenterrine vom Stachel in Blauen mit Waldorfsalat und Ananaschutney	18.00		

## SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Vanilleschaum ☞ mit gebratener Jakobsmuschel	12.50 +4.50		☞
Ochschwanzsuppe mit seiner Praline	14.50		☞
Tagessuppe (es hett so lang's hett)	7.50		

## VEGETARISCH

Steinpilzrisotto mit Sherry, Petersilie und knusprigem Federkohl	28.00		☞
Wild Gemüse-Platte Hotel Basel Apfelrotkraut, Jagertee-Marroni, Preiselbeer Birne Rahmwirsing, Sauerkraut, Kürbiscappuccino und hausgemachte Spätzli	29.50		☞

## FISCH

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Champagner-Rahm-Sauerkraut dazu Kürbisgnocchi	38.00		☞
Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tartarsauce dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	26.50	33.50	

Wir bieten glutenfreie Speisen an. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie Ihr Gericht glutenfrei zubereitet haben möchten.

☞ = Glutenfrei ☞ = Glutenfrei möglich - mit Änderung

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

## MIESMUSCHELN UND AUSTERN KLASSIKER

			1/2	1/1	
Miesmuscheln	Marinières Provençale À la crème Diavolo Asia ☞ mit Pommes frites <b>oder</b> Reis	mit Schalotten, Petersilie und Elsässer Riesling mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern mit Schalotten, Petersilie und Rahm mit Tomaten, Chili und Knoblauch mit Curry und Koriander	26.00	32.50	☞
Austern	Austern Fines de Claires Nr. 2 aus der Bretagne auf Eis serviert mit Pumpernickel, Butter, Zitrone und Schalottenvinaigrette		6 Stück 12 Stück	22.00 41.00	☞

## FLEISCH

Frische Baselbieter Leberwürfeli vom Vollmilchkalb mit knuspriger Butter-Rösti Provençale mit Champignons und Kräutern <b>oder</b> Venezianisch mit Zwiebeln und Balsamicoessig				35.00	
Rindstatar Hotel Basel mit Toast von der Konditorei Gilgen und Butter ☞ mit Martell Cognac oder Adelphi Whisky			26.00	31.00	☞
Jenzers Rinds Entrecôte am Knochen gereift vom regionalen Freilandrind überbacken mit unserem würzigen Café de Paris-Butter dazu Pommes frites und Saisongemüse				45.00	☞
Hotel Basel Wildburger Hausgemachter saftiger Wildburger mit mariniertem Rotkabis, Tomate, Rucola, Speck sowie rote Zwiebeln überbacken mit Raclettekäse dazu Country Cuts				28.50	☞
Cordon bleu vom Schweizer Freilandsäuli mit Wildschweinschinken gefüllt dazu Pommes frites und Herbstgemüse				32.00	
Coq au vine – ein Klassiker der beflügelt dazu Butternudeln und geschmortes Wurzelgemüse				34.00	☞
Sauerkraut Royal Jenzer's Fleischspezialitäten vom Freilandsäuli mit Speck, geräuchertem Schüfeli, Rauchwurst, Wienerli und Salzkartoffeln			28.00	35.00	☞



Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung wichtig.

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

Unser Schweine-, Kalb-, Rind-, Ochsen- und Pouletfleisch stammt von ausgesuchten Schweizer Tieren. Unsere Wildspezialitäten beziehen wir von der Wild-Metzgerei Stachel in Blauen. Unsere Austern kommen aus Frankreich, die Muscheln aus einer Zucht in Holland. Saibling aus der Schweiz. Zander aus Sibirien, die Eglifilet aus Russland und die Crevetten aus Vietnam

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer