






## STARTERS / ENTRÉE



1/2 1/1

|  |       |       |     |   |
|--|-------|-------|-----|---|
| Autumn salad with marinated pumpkin and its seeds<br><i>Salade automnale avec du potiron mariné et ses graines</i><br>☞ with wild boar jerky from the local butchery Stachel<br><i>avec des morceaux de moelle de sanglier de la boucherie Stachel in Blauen</i>                   | 13.00 | +     | 6.– |  |
| Seasonal mixed salad / <i>Salade mixte de saison</i>   | 13.00 |       |     |  |
| Lamb's lettuce with crispy bacon, egg and croutons<br><i>Salade de mâche avec des lardons croustillants, œufs et croûtons</i><br>☞ with a poached egg / <i>avec un oeuf poché</i>  | 13.50 | 18.50 |     |  |
| Warm seafood salad "hot & sour" with scallops, shrimps and mussels with orange dressing, chili and arugula<br><i>Salade de fruits de mer tiède et à l'aigre-doux avec des coquilles Saint-Jacques, crevettes géantes et moules avec vinaigrette à l'orange, piment et roquette</i> | 24.00 |       |     |  |
| Wild hare terrine with Waldorf salad and pineapple chutney<br><i>Terrine de lièvre sauvage de Stachel in Blauen avec salade "Waldorf" et chutne d'ananas</i>   | 18.00 |       |     |   |


## SOUPS / SOUPES

|  |       |  |  |   |
|--|-------|--|--|---|
| Pumpkin soup with pumpkin seed oil and vanilla foam<br><i>Soupe de courge à l'huile de pépins de courge et sa mousse de vanille</i><br>☞ with fried scallop / <i>avec Saint-Jacque frite</i> | 12.50 |  |  |  |
| Oxtail soup with oxtail praline<br><i>Soupe de queue de bœuf avec praliné</i>  | 14.50 |  |  |   |
| Soup of the day / <i>Soupe du jour (demandez à notre personnel)</i>  | 7.50  |  |  |   |

## VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

|   |       |  |  |   |
|---|-------|--|--|---|
| Porcini mushroom risotto with sherry, parsley and crispy spring cabbage<br><i>Risotto aux cèpes avec du sherry, du persil et du chou croustillant</i>   | 28.00 |  |  |  |
| Veggie plate! / <i>Notre farandole de légumes</i><br>With apple red cabbage, sauerkraut, Jagertee-chestnuts, mountain cranberry-pear, creamed savoy cabbage, Pumpkin cappuchino shot and homemade "Spätzli"<br><i>Chou rouge aux pommes, poire aux canneberges, choucroute, marrons marinés au « Jagertee », spätzli maison et cappuccino à la citrouille</i> | 29.50 |  |  |  |


## FISH / LES POISSONS

|  |       |       |  |   |
|--|-------|-------|--|---|
| Pike-perch fillet fried on its skin with champagne cream sauerkraut and pumpkin gnocchi<br><i>Filet de sandre rôti sur la peau avec choucroute à la crème au champagne servi avec des gnocchi au potiron</i> | 38.00 |       |  |  |
| Crispy fried perch fillet in beer batter with tartar sauce, creamy spinach and boiled potatoes<br><i>Filets de perche frits à la bière avec sauce tartare, épinards à la crème et pommes nature</i>          | 26.50 | 33.50 |  |   |

We offer gluten-free meals. Please let us know if you would like your dish to be prepared gluten-free.

*Nous proposons des repas sans gluten. Faites-nous savoir si vous souhaitez que votre plat soit préparé sans gluten.*


 = gluten-free / *sans gluten*

 = gluten-free possible / *sans gluten possible*






Please let our stuff know if you suffer from an allergy / *Si vous souffrez d'allergies n'hésitez pas à en informer notre personne*

## MUSSELS AND OYSTERS / MOULES ET HUÎTRES

1/2 1/1

|   |  |                       |   |   |
|---|--|-----------------------|---|---|
| Mussels/ „Marinières“<br><i>classique in white wine brew/ classique au vin blanc</i>              | 26.–   | 32.50                 |  |   |
| Moules „Provençale“<br>with tomatoes and herbs/ <i>aux dés de tomates, ail et herbes fraîches</i> |  |                       |   |   |
| “À la crème”<br>with cream and herbs/ <i>à la crème et aux herbes fraîches</i>                    |  |                       |   |   |
| “Diavola”<br>with tomatoes, chilli and garlic/ <i>aux tomates, chili et à l'ail</i>               |  |                       |   |   |
| “Asia”<br>with curry and coriander/ <i>au curry et à la coriandre</i>                             |  |                       |   |   |
| ☞ with French fries or rice/ <i>avec pommes frites ou riz</i>                                     |  | + 5.–                 |   |   |
| Oysters/<br><i>Huîtres</i>  | The fine French Creuses No. 2 “Fines de Claire” on ice<br>with dark bread, butter, lemon and vinegar of shallots<br><i>La spécialité française “Fines de Claire No. 2” sur glace</i> | 6 pieces<br>12 pieces | 22.–<br>41.–  |  |

## MEAT / VIAND

|  |      |       |   |
|--|------|-------|---|
| Sliced calf's liver Provençe or Venetian style with Rösti<br><i>Emincé de foie de veau "Provençale" ou "Venezia" avec son Rösti</i>  |      | 35.–  |    |
| Beef tartar Hotel Basel with toast and butter<br><i>Le tartare de bœuf "Hotel Basel" avec des toasts et du beurre</i><br>☞ with Martell-Cognac or Adelphi-Whisky / <i>avec Cognac-Martell ou Whisky-Adelphi</i>  | 26.– | 31.–  |    |
| Sirloin steak 220g served with "Café de Paris" butter with French fries and veggies<br><i>Entrecôte 220g gratinée avec du beurre "Café de Paris" avec des pommes frites et des légumes de saison</i>   |      | 45.–  |  |
| Hotel Basel Gameburger<br>Homemade game meet patty with tomato, arugula, crispy bacon, onion and gratinated raclette cheese served with red cabbage with apple and country fries<br><i>Hamburger de gibier fait maison avec du chou rouge mariné, de la tomate, de la roquette, du bacon et de l'oignon rouge garnis de fromage et service avec des Country Cuts</i> |      | 28.50 |  |
| Pork Cordon bleu filled with wild boar ham and cheese<br>Served French fries and autumn veggies<br><i>Cordon bleu fourré au jambon de sanglier servi avec des frites et des légumes d'automne</i>  |      | 32.–  |   |
| Sauerkraut Royal / <i>Choucroute Royale</i><br>with smoked Schüfeli, bacon, sausage, wieners and boiled potatoes<br><i>avec lard, saucisse fumée, saucisse de Vienne, echine de porc fumée et pommes de terre nature</i>   | 28.– | 35.–  |  |



Our pork, veal, beef, ox and chicken are Swiss products. Wild meat is from the local butcher Stachel in Blauen. Oysters origin from France, mussels from the netherlands. Char from Switzerland, perch from Siberia, pike perch from Russia. The shrimps are from Vietnam.

*Nos viandes de porc, veau, bœuf et poulet sont d'origine suisse Le Gibier de la boucherie Stachel à Blauen. Les huîtres de la France, les moules de Hollande. La omble est suisse, le sandre est de siberie e le epli de russie. Les crevettes du vietnam.*

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