









## STARTERS / LES ENTRÉES

|  | 1/2   | 1/1            |   |
|--|-------|----------------|---|
| Green salad with beetroot stripes and walnuts served with our house dressing*<br><i>Salade verte avec fines lamelles de betterave et des noix avec notre vinaigrette maison*</i>                             | 9.50  | 12.50          |  |
| Seasonal mixed salad / <i>Salade mixte de saison</i>   | 12.50 | 18.50          |  |
| Lamb's lettuce with crispy bacon, egg and croutons<br><i>Salade de mâche avec ses lardons croustillants, œufs et croûtons</i><br>☞ with a poached egg / <i>avec un œuf poché</i>                             | 13.50 | 18.50          |  |
| ☞ with goat cheese crostini / <i>avec crostini au fromage de chèvre</i>  |       | +2.50<br>+5.50 |   |
| Beef filet cubes with herb butter and baguette – 6 pcs.<br><i>Escargots faux avec beurre aux herbes et baguette – 6 pièces de filet de bœuf en cubes</i>   | 19.50 |                |   |
| Beef tartar Hotel Basel with toast and butter<br><i>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> | 26.00 | 33.00          |  |
|  |       | +3.50          |   |


## SOUPS / SOUPES

|   |       |  |   |
|---|-------|--|---|
| Chicken curry soup (vegetarian possible)<br><i>Soupe de curry au poulet (possible en plat végétarien)</i> | 13.00 |  |  |
| French onion soup with cheese croutons<br><i>Soupe à l'oignon française avec croûtons de fromage</i>      | 12.00 |  |  |
| Soup of the day<br><i>Soupe du jour</i>   | 7.50  |  |   |

## VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

|   |       |       |   |
|---|-------|-------|---|
| Puff pastry filled with vegetable ragout à la crème and butter noodles<br><i>Bouchées à la reine avec ragoût de légumes à la crème et nouilles au beurre</i>  | 25.00 |       |   |
| Rösti Florentine style with baby spinach and fried egg<br><i>Rösti à la florentine avec jeunes épinards en branches et œuf au plat</i>  | 24.50 |       |  |
| Grilled courgettes with tomato sauce, rice and ratatouille<br><i>Courgettes grillées avec sauce tomates, riz et ratatouille</i><br>☞ with Valbreso french sheep cheese / <i>avec du fromage de brebis français Valbreso</i> | 24.50 |       |  |
|   |       | +5.50 |   |

## FISH / POISSON

|   |       |       |   |
|---|-------|-------|---|
| Salmon trout filet fried in butter with mashed potatoes and parsnips and winter vegetables<br><i>Truite de saumon rôtie au beurre avec purée de pommes de terre et de panais avec légumes d'hiver</i>     | 37.50 |       |  |
| Mussels with olive oil, butter noodles, rocket, fennel slaw and stripes of vegetable<br><i>Moules sautées à l'huile d'olive avec des nouilles au beurre, roquette, fenouil et des légumes en lamelles</i> | 29.50 |       |   |
| Crispy fried perch fillet in beer batter<br>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 |   |

\*our house dressing is made from the following main ingredients:  
grape seed oil, white balsamic vinegar, mustard and honey  
\*notre vinaigrette maison est composée des ingrédients principaux suivants:  
huile de pépins de raisin, vinaigre balsamique blanc, moutarde et miel

## MUSSELS AND OYSTERS / MOULES ET HÛÎTRES


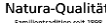
|   | 1/2   | 1/1                             |
|---|---|---------------------------------|
| Mussels/Moules                 | 26.00   | 32.50                           |
| „Marinières“ with shallots, parsley and Alsace Riesling / <i>avec échalotes, peril et Riesling d'Alsace</i>       |   |                                 |
| „Provençale“ with tomatoes and herbs/ <i>aux dés de tomates, ail et herbes fraîches</i>                           |   |                                 |
| “À la crème” with shallots, cream and herbs/ <i>aux échalotes, herbes fraîches et crème</i>                       |   |                                 |
| “Diavola” with tomatoes, chilli and garlic/ <i>aux tomates, chili et ail</i>                                      |   |                                 |
| “Asia” with curry and coriander/ <i>aux curry et coriandre</i><br>☞ with French fries / <i>avec pommes frites</i> |   | + 5.–                           |
| Oysters/Huîtres (Bretagne)  | The fine French Creuses No. 2 “Fines de Claire” on ice<br>with dark bread, butter, lemon and vinegar of shallots              | 6 pieces 22.–<br>12 pieces 41.– |
|   | <i>La spécialité française “Fines de Claire No. 2” sur glace avec pain foncé, beurre, citron et vinaigrette aux échalotes</i> |                                 |

## MEAT / VIANDE

|   |       |       |   |
|---|-------|-------|---|
| 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.–  | 33.–  |    |
|   |       | +3.50 |   |
| Sirloin steak 220g with French fries and veggies served with "Café de Paris" butter<br><i>Entrecôte 220g gratinée avec du beurre "Café de Paris" avec des pommes frites et des légumes de saison</i>  | 46.00 |       |    |
| Grilled lamb entrecôte with rosemary jus served with creamy bramata polenta and green bacon beans<br><i>Entrecôte d'agneau grillée avec jus au romarin accompagnée d'une polenta crémeuse à la bramata et de haricots au lard</i>   | 44.00 |       |   |
| Hotel Basel Raclette-Burger<br>Beef patty with raclette cheese, tomatoes, bacon, braised peppers, rocket and homemade BBQ sauce, served with French fries<br><i>Viande de bœuf avec fromage à raclette, tomates, lard grillée, poivrons braisés, roquette, sauce BBQ fait maison et pommes frites</i> | 28.50 |       |  |
| Sauerkraut Royal / Choucroute Royale<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>   | 28.00 | 35.00 |  |
| Bouchée à la reine Hotel Basel<br>Puff pastry with veal & mushroom filling, calv's sweet bread slice and butter noodles<br><i>Farcies à la viande de veau &amp; aux champignons, tranche de lait et nouilles au beurre</i>  |       | 29.50 |   |

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 Russland, duck from France, trout from Italy, sole, mussels and scallop from the north see.

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