

## ENTRÉES- ENTRÉES

### Salade verte

Tomates cerises | Vinaigrette maison  
9.50

### Salade mêlée d'été

Tomates | Concombre | Carottes | Radis | Échalotes | Vinaigrette maison  
14.50 | 22.50

### Salade de tomates

Tomates assorties | Mozzarella de buffle | Basilic | Balsamique  
16.50

### Salade Caesar «Hotel Basel»

Cœur de salade | filet de poulet | Lard | Croûtons | Copeaux de parmesan | César dressing  
☞ avec nouvelles +5.00  
16.50 | 24.50

### Vitello Tonnato

Rôti de veau | Sauce au thon | Câpres | Olives | Tomates cerises  
☞ avec nouvelles +5.00  
23.50 | 31.50

### Soupe de chanterelles

Poireaux | Fines herbes  
14.50

### Soupe froide à la pastèque

Pesto de roquette | Glace à la crème aigre  
13.50

## PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN

### Risotto aux chanterelles

Chanterelles | Herbes | Vin blanc | Parmesan | Tomates confites  
28.50

### Pâtes «Sperber»

Pâtes Gnocchis de «Pasta Pasta» | Asperges vertes | Épinards | Tomates confites | Herbes de jardin  
26.50




### Burger

Quinoa | Chutney de tomates aux raisins secs | Roquette | Oignons frits  
Frites de patates douces  
27.00

*\*notre vinaigrette maison est composée des ingrédients principaux suivants:*

*huile de pépins de raisin | vinaigre balsamique blanc | moutarde et miel*

Nous proposons des repas sans gluten. Merci de nous en informer si vous avez des allergies.

 sans gluten  sans gluten possible  vegan

## PLAT PRINCIPAUX - PLATS PRINCIPAUX

### Emincé de foie de veau

“Provençale” – Champignons | Fines herbes au “Venezia” – Oignons | Vinaigre balsamique  
☞ avec Rösti  
38.00

### Le tartare de bœuf «Hotel Basel»

☞ avec MARTELL-Cognac ou ADELPHI-Whisky +4.50  
Toast de la boulangerie Gilgen de Spalenberg  
26.00 | 34.00

### Entrecôte de bœuf 220g

Café de Paris | Asperges-radis légumes | Beignets d'oignon fait maison | Frites  
48.00

### «Hôtel Basel» Burger

Viande bœuf | Guacamole | Tomates | Mozzarella | Lard | Roquette  
Français frites  
29.00

### Filet d'agneau «Méditerranée»

Chutney de tomates | Jus | Légumes antipasti | Fregola  
42.00

### «Poitrine de porc braisée»

Servi rosé | Jus aux herbes | Chanterelles | Risotto | Légumes d'été  
39.00

### Suprême de poularde

Salade tiède de nouvelles pommes de terre | Asperges vertes | Soja | Petit pois | Tomates | Roquette  
Tomates confit | Parmesan  
36.00

### Filet de dorade

Huile aux fines herbes | Couscous et légumes | Olives | Courgettes | Oignons | Cébettes | Tomates confites  
39.00

### Filet de perche pane

Jeunes épinards à feuilles | Citron | Beurre blanc | Pommes parisiennes  
26.50 | 34.50



Une viande saine issue d'un élevage adapté à l'espèce et d'une origine régionale est importante pour nous. C'est pourquoi nous achetons notre viande de qualité Jenzer Natura à la boucherie Jenzer. Le porc, le veau et le bœuf proviennent d'animaux suisses sélectionnés, sauf indication contraire. L'agneau est issu de l'élevage en plein air irlandais. Les filets de perche viennent de Suisse, la dorade de Grèce et la volaille de France.