


ENTRÉES

Herbstlicher Blattsalat mit Kürbis

 mit Wildschweinmostbröckli +8.00

9.50

Hausgemachte Hirschpastete vom Stachel

Sauce Cumberland | Selleriesalat | Baumnüsse | marinierte Rosenkohlblätter

22.50

Chevre chaud

Geisskäse überbacken | Mesclunsalat | Hausdressing

18.50 | 26.50


Ganze Artischocke

klassisch zubereitet mit Kräutervinaigrette

22.00

Rindstatar Hotel Basel

mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg

 mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky +4.50

26.00 | 34.00

LES SOUPES

Baselbieter Kürbissuppe

Karamellisierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl

14.00

Tagessuppe

«es hett solang s hett»

9.50

PLAT VÉGÉTARIEN

Steinpilzravioli von Pasta Pasta

Trauben | Nüsse | gehobelter Sbrinz

29.50

Kürbisrösti à la Jean Baptiste

Butternuss | Kräutersalat | Zwetschgen Chutney | gebrannte Kürbiskern

 mit mariniertem Burrata + 8.00

26.50

Herbstgemüse Teller Hotel Basel


Apfelrotkraut | Sauerkraut | Rosenkohl | Jagertee-Marroni | Preiselbeer Birne | hausgemachte Spätzli

34.00

*unser Hausdressing besteht aus folgenden Hauptbestandteilen:




Traubenkernöl | weisser Balsamico Essig | Senf und Honig

Falls Sie an einer Allergie leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicemitarbeiter

 Glutenfrei –  Glutenfrei möglich –  Vegan

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

MOULES ET HUITRES

		1/2	1/1	
Miesmuscheln 	Marinières	mit Schalotten, Petersilie und Elsässer Riesling	29.00	36.00
	Provençale	mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern	(600g)	(1000g)
	À la crème	mit Schalotten, Petersilie und Rahm		
	Diavolo	mit Tomaten, Chili und Knoblauch		
	Asia	mit Curry und Koriander		
	 mit Pommes frites			+ 5.50
Austern 	Fines de Claires No. 2 aus der Bretagne auf Eis serviert	6 Stück	24.00	
	mit Pumpernickel, Butter, Zitrone und Schalottenvinaigrette	12 Stück	44.00	

PLAT PRINCIPAUX

Kalbsleberwürfel vom Vollmilchkalb

Provençale – Champignon | Kräuter oder Venezianisch – Zwiebeln | Balsamicoessig

 Butterrösti

36.50

Rinds Entrecôte Café de Paris


220g knochengereiftes Freilandrind vom Jenzer

Café de Paris Butter | Saisongemüse | Pommes frites

48.50

Rindstatar Hotel Basel

mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg

 mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky +4.50

26.00 | 34.00

Burger «Hotel Basel»

saftiges Wildfleischpatty | Raclettekäse | Kürbischutney | Rotkabis | Pommes frites

29.00

Freiland-Perlhuhnbrust

gefüllt mit eingelegten Jagertee-Marroni | Rosenkohl | Butternudeln

36.50

Sauerkraut Royal

Jenzer's Fleischspezialitäten vom Freilandsäuli

Speck | geräuchertes Schüfeli | Rauchwurst | Wienerli | Salzkartoffeln

32.00 | 41.00

Walliser Alpen-Zanderfilet

Wildpreiselbeer Jus | Sauerkraut | hausgemachte Spätzli

42.50

Egli Filets im Bierteig

Blattspinat | Zitrone | Tatar Sauce | Salzkartoffeln

26.50 | 34.50



Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung wichtig. Wir kaufen, deshalb unser Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein. Unser Schweine-, Kalb-, Rindfleisch stammt von ausgesuchten Schweizer Tieren. Das Perlhuhn aus Frankreich. Unsere Wildspezialitäten beziehen wir von der Wild-Metzgerei Stachel in Blauen. Unsere Muscheln aus einer Zucht in Holland. Zander und Egli Filets stammen aus der Schweiz.