




ENTRÉES


Winterlicher Blattsalat 
 Randenstreifen | geröstete Haselnüsse
 9.50

Elsässer Nüsslisalat 
 Ei | Speck | Croûtons
 16.50 | 22.50
 ☞ mit pochiertem Ei + 2.50
 ☞ mit Waldpilzen + 4.00

«Foie gras» Hotel Basel 
 Entenleber Terrine | Feigen | Gilgen-Toast | Butter
 25.50

Hors-d'œuvre Platte ab 2 Personen 
 Entenleber Terrine | Rindstatar | Riesencrevette | Gilgen-Toast | Butter
 22.50 | Person

LES SOUPES

Pastinaken-Senf-Suppe 
 Granatapfel | Haselnussplitter
 14.50

Oxtail clair
 Ochsenchwanzsuppe | Ravioli
 16.50

Tagessuppe
 «es hett solange s hett»
 9.50

PLAT VÉGÉTARIEN

Blätterteigkissen
 Pilz Ragout à la crème | Butternüdeli
 28.00

Trüffelravioli von Pasta Pasta
 leichte Rahmsauce | Gemüsestreifen
 36.00

Gemüse Tajine 
 Wurzelgemüse | Artischocken | Aprikosen | Datteln | Cashewnüsse | Kräuter | Couscous
 32.00

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


PLAT PRINCIPAL


Kalbsleberwürfel vom Vollmilchkalb mit Rösti 
 Provençale – Champignon | Kräuter **ODER** Venezianisch – Zwiebeln | Balsamicoessig
 36.50


Rinds Entrecôte 220g 
 knochengereift von Jenzer's Freilandrind
 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»
 Hausgemachte BBQ-Sauce | Brezel Bun | saftiges Rindfleisch | Cheddar-Käse | Dörrtomaten | Speck | Zwiebeln | Pommes frites
 29.00

Irische Lamm Filet Streifen 
 Rosmarinjus | Wintergemüse | Schlosskartoffeln
 44.00

Maispouardenbrust Suprême 
 Calvadosauce | Granatapfel | Wirsinggemüse | Butternüdeli
 36.00

Sauerkraut Royal 
 Jenzer's Fleischspezialitäten vom Freilandsäuli
 Speck | geräuchertes Schüfeli | Rauchwurst | Wienerli | Salzkartoffeln
 32.00 | 41.00

Fischvariation «Hotel Basel»
 Champagnerschaum | Lachs | Seeteufel | Crevette | Gemüsereis
 46.00

Egli Filets im Bierteig
 Tatar Sauce | Blattspinat | Zitrone | 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. Die Maispoularde und Entenleber aus Frankreich. Unsere Muscheln aus einer Zucht in Holland. Egli aus der Schweiz, Lachs aus Norwegen, Crevetten aus Vietnam und Seeteufel aus Island.