

MENU GASTRONOMIQUE «Hotel Basel»

Amuse Bouche



Randencarpaccio

Karamellisierte Nüsse | Parmesanspäne | Salat Bouquet | Kakao-Vinaigrette



Tournedos «Rossini» vom Irish Beef

Gebratene Entenleber | Portweinspiegel
Wintergemüse | Pommes Pont-Neuf

Gebratene Seeteufel Medaillons

Safran | Rahmlauch | Venere-Reis



Käsevariation

von Glausi's am Spalenberg



Basler Lächerli Parfait

Zwetschgenkompott

Menu in 3-Gängen à CHF 72.00

Menü in 4-Gängen à CHF 86.00

Gerne können Sie jeden Gang auch einzeln bestellen

RECOMMANDATION DU CHEF

Kalbssteak 200g

Morchelrahmsauce | Wintergemüse | Pommes Duchesse
48.50

Seezunge vom Grill am Stück serviert

Olivenöl | Wintergemüse | Salzkartoffeln
52.00

RECOMMANDATION DE VINS



Laureatus | Bodegas Laureatus | Rias | Spanien | 2021
Albariño

1dl 8.50 Fl 59.00

Ein schöner, samtiger, frischer, knackiger Albariño wie man ihn sich wünscht. Intensive geschmeidiges Aroma von reifen Bananen, Mandarinen, Limetten gepaart mit tropischen Fruchtaromen von Ananas, Mango und Avocado - Melonen und Pfirsiche. Am Gaumen frisch, spritzig und samtig mit einem perfekten Säuregerüst. Der ideale Apéro-Wein, oder zur kalten Speise, Salate und edler Begleiter von Fischspiesen.



Château Haut-Beauséjour Saint-Estèphe | Bordeaux | Frankreich | 2014
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

1dl 11.50 Fl 81.00

Eine klassische Bordeaux-Nase mit Noten von Brombeeren, Leder und Tabak. Am Gaumen zeigt er sich angenehm geschliffen mit Noten von Kirschen, feinem Tannin und guter Länge. Eine herrliche Verführung für die Vorweihnachtszeit und die Festtage.