

MENU GASTRONOMIQUE «Hotel Basel»

Amuse Bouche



Hausgebeizter Graved Lachs

Gilgen-Toast | Butter



Schweins Medallions

Hausgemachter Jus | Duchessekartoffeln |
Wintergemüse

Gebratener Steinbutt

Mango-Fischsauce | Gemüsereis



Käsevariation

von Glausi's am Spalenberg



Apfelvariation

Apfelmuse | Apfelkuchen | Zimtglacé

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

Schweins Cordon-Bleu 200g

Zitrone | Pommes frites | Wintergemüse

36.00

Wildbratwurst von der Wildspezialitäten-Metzgerei Stachel aus Blauen

Bratkartoffeln | Wintergemüse

32.00

Sauerkraut Royal

Jenzer's Fleischspezialitäten vom Freilandsäuli

Speck | geräuchertes Schüfeli | Rauchwurst | Wienerli | Salzkartoffeln

32.00 | 41.00

RECOMMANDATION DE VINS



Chardonnay IGT Perantonie BIO | Gino Fasoli | Venezien | Italien | 2020

1dl 8.50 Fl 54.00

Chardonnay

Frischer Chardonnay mit Noten von reifen Äpfeln, etwas Zitrusfrucht und Ananas. Dazu findet sich feine Vanille vom Holzausbau. Der ideale Apéro-Wein, oder zur kalten Speise, Salate und Begleiter von Fischspiesen.



MAGNUM Cornalin AOC Valais | Varone | Wallis | Schweiz | 2020

1dl 9.50 Fl 129.00

Cornalin

Aromen von schwarzen Früchten, schwarze Kirschen, Heidelbeeren, Holunder, mit einem Touch Kakao, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen samtig, breit und vollmundig, mit edlem und gut präsentem Gerbstoff, schön fruchtiges Gefühl, gut strukturiert.