

ENTRÉES

Winterlicher Blattsalat

Randenstreifen | geröstete Haselnüsse | Hausdressing
9.50

Elsässer Nüsslisalat

Ei | Speck | Croûtons
16.50 | 22.50

 mit pochiertem Ei + 2.50

«Foie gras» Hotel Basel

Entenleber Terrine | Feigen | Gilgen-Toast | Butter
25.50

Hors-d'œuvre Platte ab 2 Personen

Entenleber Terrine | Rindstatar | Graved Lachs | Gilgen-Toast | Butter
22.50 | Person

LES SOUPES

Französische Zwiebelsuppe

Brotcroûtons | Käse
13.50

Randensuppe

Mascarpone | Apfel | geröstete Haselnüsse
14.50

Tagessuppe

«es hett solange s hett»
9.50

PLAT VÉGÉTARIEN

Steinpilzravioli von PASTA PASTA

Parmesan | Schnittlauch
32.00

Rösti Florentine

Spinat | pochiertes Ei
24.50




Rösti mit Gemüse

Buntes Gemüse | Raclettekäse
24.50

Gemüse Tajine

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

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




 Glutenfrei –  Glutenfrei möglich –  Vegan

*unser Hausdressing besteht aus folgenden Hauptbestandteilen:

Traubenkernöl | weisser Balsamico Essig | Senf und Honig

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 Pumpenickel, Butter, Zitrone und Schalottenvinaigrette		12 Stück	44.00

PLAT PRINCIPAL

Kalbsleberwürfel vom Vollmilchkalb mit Rösti

Provençale – Champignons | Kräuter


ODER

Venezianisch – Zwiebeln | Balsamicoessig
36.50

Rinds Entrecôte 220g

knochengereift von Jenzer's Freilandrind
Café de Paris Butter | Pommes frites | Wintergemüse
51.00

Rindstatar Hotel Basel

mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg
 mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky +4.50
26.50 | 34.50

Burger «Hotel Basel»

Hausgemachte BBQ-Sauce | Brezel Bun | saftiges Rindfleisch | Raclettekäse | Dörrtomaten | Speck | Zwiebeln | Pommes frites
29.00

Maispouarden - Ballottine

Trüffelüllung | Wirsing | Bratkartoffeln
36.00

Bouchée à la reine Hotel Basel

Blätterteigpastetli | Kalbfleisch | Kalbsmilken | Champignons | Butternudeln | Wintergemüse
30.00

Lachs Saltimbocca

Marsalasauce | Randenrisotto | Broccoli
39.00

Egli Filets im Bierteig

Tatar Sauce | Zitrone | Salzkartoffeln | Blattspinat
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. Entenleber aus Frankreich. Unsere Muscheln aus einer Zucht in Holland. Egli aus der EU, Lachs aus Norwegen, Crevetten aus Vietnam und Seeteufel aus Island. Der Steinbutt stammt aus einer Zucht aus Spanien.