

VORSPEISEN

	1/2	1/1	
Herbstlicher Blattsalat mit mariniertem Kürbis und seinen Kernen ☞ mit Wildschweinmostbröckli vom Stachel in Blauen	13.00 + 6.–		☞
Gemischter Salat der Saison	13.00		☞
Geräuchertes Forellenfilet mit Randen, Dill, Meerrettich und Zitruscreme unter der Rauchhaube	18.00		☞
Mariniertes Kalbsmark im Knochen mit Sherry, Petersilie und Schalotten	18.00		
Falsche Schnecken von Jenzers Rindsfilet (6 Stück) gratiniert mit einer Safran-Knoblauch-Kräuterbutter	23.00		☞

SUPPEN

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernöl, seinen Kernen und Vanilleschaum	13.50		☞
Französische Zwiebelsuppe überbacken mit Gruyère-Croûtons	14.50		
Tagessuppe (es hett so lang s hett)	7.50		

VEGETARISCH

Steinpilzrisotto mit Sherry, Petersilie und knusprigem Federkohl	28.–		☞
Wilde Gemüse-Platte Hotel Basel Apfelrotkraut, Jägertee-Maroni, Preiselbeer Birne, Rahmwirsing, Sauerkraut, Kürbiscappuccino und hausgemachte Spätzli	29.50		☞

FISCH

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Champagner-Rahm-Sauerkraut	38.–		☞
Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tartarsauce dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	26.50	33.50	

Wir bieten glutenfreie Speisen an. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie Ihr Gericht glutenfrei zubereitet haben möchten.

☞ = Glutenfrei ☞☞ = Glutenfrei möglich - mit Änderung

Falls Sie an einer Allergie/ Intoleranz leiden oder Sie Ihr Gericht glutenfrei zubereitet haben möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

MIESMUSCHELN UND AUSTERN KLASSIKER

			1/2	1/1	
Miesmuscheln	Marinières Provençale À la crème Diavolo Asia ☞ mit Pommes frites ODER Reis	mit Schalotten, Petersilie und Elsässer Riesling mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern mit Schalotten, Petersilie und Rahm mit Tomaten, Chili und Knoblauch mit Curry und Koriander	26.–	32.50	☞
Austern	Austern Fines de Claires Nr. 2 aus der Bretagne auf Eis serviert mit Pumpenickel, Butter, Zitrone und Schalottenvinaigrette		6 Stück 12 Stück	22.– 41.–	☞

FLEISCH

Frische Baselbieter Leberwürfeli vom Vollmilchkalb mit knuspriger Butter-Rösti Provençale mit Champignons und Kräutern oder Venezianisch mit Zwiebeln und Balsamicoessig	35.–			☞
Rindstatar Hotel Basel mit Toast von der Konditorei Gilgen und Butter ☞ mit Martell Cognac oder Adelphi Whisky	26.–	31.–		☞
Jenzers Rinds Entrecôte am Knochen gereift vom regionalen Freilandrind überbacken mit unserem würzigen Café de Paris-Butter dazu Pommes Frites und Saisongemüse	45.–			☞
Pouletbrust und Schenkel mit Zitrone gegart mit cremigem Safranrisotto, Erbsen und jungen Rüebli	34.50			☞
Sauerkraut Royal Jenzer's Fleischspezialitäten vom Freilandsäuli mit Speck, geräuchertem Schüfeli, Rauchwurst, Wienerli und Salzkartoffeln	28.–	35.–		



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-, Rind- und Pouletfleisch stammt von ausgesuchten Schweizer Tieren. Unsere Wildspezialitäten beziehen wir von der Wild-Metzgerei Stachel in Blauen. Unsere Austern kommen aus Frankreich und die Muscheln aus Holland. Der Zander aus Estland, die Eglifilet aus Deutschland und die Forelle aus Dänemark. Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.