

MITTAGSANGEBOT

MONTAG, 23. NOVEMBER 2020

TAGESVORSPEISE (bei jedem Menü und Hauptgang inklusive)

Blumenkohlcrèmesuppe
oder ein kleiner Menüsalat

TAGESMENÜ

Cordon Bleu vom Baselbieter Freilandsäuli 22.50
mit Pommes Frites und Marktgemüse

VEGETARISCH

Käsewähe 20.50
serviert mit Gurken-Dillsalat und Preiselbeeren

KLEINE GERICHTE

| | | |
|--|-------|-------|
| Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernöl, seinen Kernen und Vanilleschaum | | 13.50 |
| Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons | 13.50 | 18.50 |
| ☞ mit pochiertem Ei vom Hof Chatzengraben in Arisdorf | | +2.— |
| Steinpilzrisotto mit Sherry, Petersilie und knusprigem Federkohl | | 28.— |
| Hotel Basel Wildburger | | 26.50 |
| Hausgemachter Wildburger überbacken mit Raclettekäse, Apfelrotkraut und Country Fries | | |
| Rehpfeffer Grossmutter Art mit Speck, Trauben und Nüssen | | 34.— |
| dazu hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Jagertee-Marroni. | | |

Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig!
Wir kaufen, deshalb unser Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein. Unser Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch stammt - soweit nicht anders deklariert - von ausgesuchten Schweizer Tieren. Die Eglifilets stammen aus Deutschland.

Falls Sie an einer Allergie leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, um eine speziell deklarierte Karte zu erhalten.

MITTAGSANGEBOT

DIENSTAG, 24. NOVEMBER 2020

TAGESVORSPEISE (bei jedem Menü und Hauptgang inklusive)

Selleriecrèmesuppe
oder ein kleiner Gurkensalat

TAGESMENÜ

Hackdätschli vom Rind 22.50
dazu cremige Mandelpolenta und gebratene Pilze

VEGETARISCH

Tallegio-Risotto mit Birnen und Kürbis 20.50

TAGESEMPFEHLUNG

Blut- und Leberwurst 24.00
mit Kartoffeln, Sauerkraut und Apfelmus

KLEINE GERICHTE

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernöl, seinen Kernen und Vanilleschaum 13.50

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons 13.50 18.50
☞ mit pochierem Ei vom Hof Chatzengraben in Arisdorf +2.—

Steinpilzrisotto mit Sherry, Petersilie und knusprigem Federkohl 28.—

Hotel Basel Wildburger 26.50
Hausgemachter Wildburger überbacken mit Raclettekäse,
Apfelrotkraut und Country Fries

Rehpfeffer Grossmutter Art mit Speck, Trauben und Nüssen 34.—
dazu hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Jagertee-Marroni.

Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig!

Wir kaufen, deshalb unser Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein. Unser Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch stammt - soweit nicht anders deklariert - von ausgesuchten Schweizer Tieren. Die Eglifilets stammen aus Deutschland.

Falls Sie an einer Allergie leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, um eine speziell deklarierte Karte zu erhalten.

MITTAGSANGEBOT

MITTWOCH, 25. NOVEMBER 2020

TAGESVORSPEISE (bei jedem Menü und Hauptgang inklusive)

Tomatencrèmesuppe
oder ein kleiner Rüebli-Orangensalat

TAGESMENÜ

Gegrilltes Flanksteak 22.50
dazu Café de Paris-Butter und mediterraner Gemüsereis

VEGETARISCH

Spaghetti mit Kürbiskernpesto und Sprinz 20.50

KLEINE GERICHTE

| | | |
|--|-------|-------|
| Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernöl, seinen Kernen und Vanilleschaum | | 13.50 |
| Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons | 13.50 | 18.50 |
| ☞ mit pochierem Ei vom Hof Chatzengraben in Arisdorf | | +2.— |
| Steinpilzrisotto mit Sherry, Petersilie und knusprigem Federkohl | | 28.— |
| Hotel Basel Wildburger | | 26.50 |
| Hausgemachter Wildburger überbacken mit Raclettekäse, Apfelrotkraut und Country Fries | | |
| Rehpfeffer Grossmutter Art mit Speck, Trauben und Nüssen | | 34.— |
| dazu hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Jagertee-Marroni. | | |

Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig!

Wir kaufen, deshalb unser Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein. Unser Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch stammt - soweit nicht anders deklariert - von ausgesuchten Schweizer Tieren. Die Eglifilets stammen aus Deutschland.

Falls Sie an einer Allergie leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, um eine speziell deklarierte Karte zu erhalten.

MITTAGSANGEBOT

DONNERSTAG, 26. NOVEMBER 2020

TAGESVORSPEISE (bei jedem Menü und Hauptgang inklusive)

Kürbis-Ingwersuppe
oder ein kleiner Menüsalat

TAGESMENÜ

Putenbrustroulade gefüllt mit Schinken und Käse 22.50
dazu Kartoffelstampf und Kohlrabi

VEGETARISCH

Parmesan-Gnocchi mit Mediterranem Ofen-Gemüse 20.50

KLEINE GERICHTE

Apfel-Pastinakenschaumsuppe mit Belper Knolle und Blätterteigflüte 12.50

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons 13.50 18.50
☞ mit pochierem Ei vom Hof Chatzengraben in Arisdorf +2.–

Taleggio-Risotto mit Birnen und Kürbis 27.–

Hotel Basel Raclette-Burger 26.50
mit Raclettekäse, Tomaten, Speck, frittierten Zwiebeln und rassiger Chipotle Sauce
dazu Pommes Frites

Winterbratwurst von der Metzgerei Stachel in Blauen 29.50
mit knuspriger Rösti und Rahmlauch

Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig!

Wir kaufen, deshalb unser Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein. Unser Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch stammt - soweit nicht anders deklariert - von ausgesuchten Schweizer Tieren. Die Eglifilets stammen aus Deutschland.

Falls Sie an einer Allergie leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, um eine speziell deklarierte Karte zu erhalten.

MITTAGSANGEBOT

FREITAG, 27. NOVEMBER 2020

TAGESVORSPEISE (bei jedem Menü und Hauptgang inklusive)

Kartoffel-Haselnusssuppe
oder ein kleiner Nüsslisalat

TAGESMENÜ

Gebratenes Forellenfilet 22.50
mit Mandelbutter, cremigem Spinat und Salzkartoffeln

VEGETARISCH

Gemüse-Thaicurry mit Reis und Koriander 20.50

KLEINE GERICHTE

Apfel-Pastinakenschaumsuppe mit Belper Knolle und Blätterteigflüte 12.50

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons 13.50 18.50
☞ mit pochierem Ei vom Hof Chatzengraben in Arisdorf +2.–

Taleggio-Risotto mit Birnen und Kürbis 27.–

Hotel Basel Raclette-Burger 26.50
mit Raclettekäse, Tomaten, Speck, frittierten Zwiebeln und rassiger Chipotlesauce
dazu Pommes Frites

Winterbratwurst von der Metzgerei Stachel in Blauen 29.50
mit knuspriger Rösti und Rahmlauch

Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig!

Wir kaufen, deshalb unser Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein. Unser Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch stammt - soweit nicht anders deklariert - von ausgesuchten Schweizer Tieren. Die Eglifilets stammen aus Deutschland.

Falls Sie an einer Allergie leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, um eine speziell deklarierte Karte zu erhalten.