

**DIENSTAG, 12. OKTOBER 2021****CHF 22.50**Rüebli-Orangensuppe mit Kerbel **oder** kleiner Blattsalat

\*\*\*

Ofenfleischkäse vom Hof «Katzengraben»  
mit Bratkartoffeln und Rahmspinat**MITTWOCH, 13. OKTOBER 2021****CHF 23.00**Pastinakencrèmesuppe mit Croûtons **oder** kleiner Gurkensalat

\*\*\*

Schweinschnitzel vom Grill an Pilzrahmsauce  
serviert mit Tagliatelle und Ratatouille**DONNERSTAG, 14. OKTOBER 2021****CHF 23.00**Klare Gemüseboullion mit Gemüsestreifen **oder** kleiner Randensalat

\*\*\*

Maispoulardenbrust vom Grill auf Rosmarinjus  
dazu Risotto und buntes Marktgemüse**FREITAG, 15. OKTOBER 2021****CHF 23.50**Weissweinschaumsuppe mit Peterli **oder** kleiner Krautsalat

\*\*\*

Fischvariation «Hotel Basel» an Zitronenschaum  
serviert mit Erbsenpüree und Kürbisgemüse**WOCHEN-VEGI (inklusive Menusuppe oder Salat)****CHF 23.50**Quinoa-Chili Burger  
mit Tomaten, Käse und Rucola dazu Pommes frites**WOCHENHIT (inklusive Menusuppe oder Salat)****CHF 24.00**Schweinsfilet-Medaillons mit Waldpilzen  
dazu Spätzli und Mischgemüse**SAISONALES**

Herbstlicher Blattsalat mit mariniertem Kürbis und seinen Kernen

13.00



☞ mit Wildschweinmostbröckli vom Stachel in Blauen

+ 6.00

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons

13.50

18.50



☞ mit pochiertem Ei

+ 2.00


Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Vanilleschaum

12.50







☞ mit gebratener Jakobsmuschel



+4.50

|              |   |   |                     |                |   |
|--------------|---|---|---------------------|----------------|---|
| Miesmuscheln | Marinières<br>Provençale<br>Á la crème<br>Diavolo<br>Asia   | mit Schalotten, Petersilie und Elsässer Riesling<br>mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern<br>mit Schalotten, Petersilie und Rahm<br>mit Tomaten, Chili und Knoblauch<br>mit Curry und Koriander | 26.00               | 32.50          |   |
|              | ☞ mit Pommes frites <b>oder</b> Reis  |   |                     | + 5.-          |   |
| Austern      | Austern Fines de Claires Nr. 2 aus der Bretagne auf Eis serviert<br>mit Pumpernickel, Butter, Zitrone und Schalottenvinaigrette |   | 6 Stück<br>12 Stück | 22.00<br>41.00 |  |



UNSERE KLASSIKER


|  |       |  |
|--|-------|--|
| Kalbsleberwürfeli vom Vollmilchkalb mit knuspriger Butter-Rösti <b>oder</b> buntem Sommersalat<br>„Provençale“ mit Champignons und Kräutern <b>oder</b> „Venezianisch“ mit Zwiebeln und Balsamicoessig | 35.50 |                 |
| Rindstatar Hotel Basel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg<br>☞ mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky  | 26. — | 31. — <br>+3.50 |
| Hotel Basel Wildburger<br>Hausgemachter saftiger Wildburger mit mariniertem Rotkabis, Tomate, Rucola, Speck<br>sowie rote Zwiebeln überbacken mit Raclettekäse dazu Country Cuts                       | 28.50 |               |
| Cordon bleu vom Schweizer Freilandsäuli<br>mit Wildschweinschinken gefüllt dazu Pommes frites und Herbstgemüse   | 32.00 |               |
| „Basler Wurst-Käsesalat“<br>mit Klöpfer, Gruyère-Käse, Zwiebeln, Ei, Tomaten und Essiggurken auf Blattsalat<br>☞ mit Pommes frites   | 20.50 | 5.—  |
| Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tatarsauce<br>Rahmpspinat und Salzkartoffeln <b>oder</b> bunter Sommersalat  | 26.50 | 33.50  |

VEGETARISCH

|   |       |   |
|---|-------|---|
| Steinpilzrisotto mit Sherry, Petersilie und knusprigem Federkohl  | 28.00 |  |
| Wilde Gemüse-Platte Hotel Basel<br>Apfelrotkraut, Jagertee-Marroni, Preiselbeer Birne<br>Rahmwirsing, Sauerkraut, Kürbiscappuccino und hausgemachte Spätzli | 29.50 |  |

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

 = glutenfrei     = glutenfrei möglich - mit Änderung

 Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig!  
 Natura-Qualität Wir kaufen, deshalb unser Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein. Die Wildschweinbratwurst stammt aus regionaler Jagd von der Wildmetzgerei Stachel in Blauen. Unser Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleisch stammt von ausgesuchten Schweizer Tieren. Das Lamm ist aus irischer Freilandhaltung. Die Eglifilets stammen aus Deutschland, der Wolfsbarsch aus türkischen Gewässern und die Dorade aus Griechenland. Der Tintenfisch aus dem Südwest-Atlantik und der Thunfisch aus Vietnam.