












VORSPEISEN	1/2	1/1	
Sommerlicher Blattsalat mit Beeren und Sonnenblumenkernen	9.50	15.50	
Bunter Tomatensalat mit Basilikum, Olivenöl und Rotweinessig	10.50	16.50	
Tintenfisch gegrillt mit buntem Tomatensalat	19. —		
Vitello tonnato Rosa gebratenes Kalbfleisch vom Baselbieter Vollmilchkalb, Thunfischsauce und Kapern	19.50	25.50	
Ganze Artischocke klassisch zubereitet mit Kräutervinaigrette	18. —		

SUPPEN			
Bouillabaisse Fischfilets - Meeresfrüchte - Sauce Rouille	20. —	31. —	
Tomatensuppe kalt serviert mit Basilikumpesto und Croûtons		12.50	
Tagessuppe ( es hett so lang s hett )		7.50	

VEGETARISCH			
Risotto vom jungen Lauch mit geschmolzenen Ofentomaten und Thymian	26. —		
Mediterranes Gemüsetartelette mit Auberginen, Zucchetti, Tomaten, Oliven und Basilikum mit Rucola und Provence Kartoffeln	27. —		
Panzanella – Toskanischer Brotsalat Röstbrot, Tomaten, Gurken und Zwiebeln	22. —		

CHEF'S EMPFEHLUNGEN			
Kalter Roastbeef Teller vom regionalen Freilandrind mit Tatarsauce und gemischten Salaten  mit Pommes Frites	26.50		
Maispouardenbrust pikant gefüllt mit Dörrtomaten Provence Kartoffeln	28.50		
Salade Niçoise mit gebratenem Thunfischsteak	31. —		

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.




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

 = Glutenfrei     = Gluten frei möglich - mit Änderung


Falls Sie an einer Allergie leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.





SOMMERGRILL			
GANZE DORADE 	38.50	Lammracks	38.50
Jenzer's Schweinskotelette Dry Aged	44.—	Jenzer's Rinds Entrecôte	44.—
Wildschwein-Käsebratwurst vom Stachel in Blauen	29.50	Grillkäse	22.—
Dazu servieren wir Ihnen Ofengemüse, eine Beilage und eine Sauce nach Wahl!			
<b>Beilagen</b>		<b>Saucen</b>	
Folienkartoffel mit Sauerrahm		Café de Paris-Butter	
Risotto vom jungen Lauch		BBQ Sauce	
Provence Kartoffeln		Kräuterbutter	
Bunter Sommersalat		Knoblauch-Kräuter Quark	

FISCH			
Gebratenes Rotbarschfilet Fenchel-Tomaten Ragout und Teigwaren		34.50	
Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tatarsauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln <b>oder</b> bunter Sommersalat	26.50	33.50	

FLEISCH			
Kalbsleberwürfeli vom Vollmilchkalb mit knuspriger Butter-Rösti <b>oder</b> buntem Sommersalat „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  mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky	26. —	31. —	
		+3.50	

#### Tipp für Donnerstagabend (oder auf Vorbestellung)

 Rindstatar handgeschnitten

Jenzers Rinds Tagliata am Knochen gereift vom regionalen Freilandrind Mit Rucola, Sbrinzspänen, Provence Kartoffeln und Ofengemüse	44.—		
Hotel Basel Burger Saftiges Rindfleisch, rassige Chipotlesauce, Rucola, Tomate, Speck, rote Zwiebeln und Käse Pommes Frites	26.50		
„Basler Wurst-Käsesalat“ mit Klöpfer, Gruyère-Käse, Zwiebeln, Ei, Tomaten und Essiggurken auf Blattsalat  mit Pommes Frites	20.50		
		5.—	



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 von ausgesuchten Schweizer Tieren. Das Lamm ist aus irischer Freilandhaltung. Unsere Wildschweinbratwurst aus regionalem Fleisch beziehen wir direkt von der Baselbieter Metzgerei Stachel. Die Eglifilets stammen aus Deutschland, der Rotbarsch aus Island. Die Dorade aus Griechenland. Der Tintenfisch aus dem Südwest-Atlantik. Der Thunfisch aus Vietnam.