

**Mittagsangebot****22. – 26. NOVEMBER 2021****MONTAG, 22. NOVEMBER 2021****CHF 22.50**

Basler Brotsuppe mit Kümmel **oder** kleiner Rüeblisalat  
\*\*\*

Fleischkäse an Jus mit Spiegelei  
dazu Bratkartoffeln und Rahmspinat

**DIENSTAG, 23. NOVEMBER 2021****CHF 24.50**

Rindsbouillon mit Eierknöpfli **oder** kleiner Krautsalat  
\*\*\*

Lammgeschnetzeltes „Provençale“  
serviert mit Spätzli und buntem Mischgemüse

**MITTWOCH, 24. NOVEMBER 2021****CHF 23.00**

Kohlrabencrèmesuppe **oder** kleiner Blattsalat  
\*\*\*

Poulet Saltimbocca an Zitronenjus  
mit Tagliatelle und sautierten Zucchetti

**DONNERSTAG, 25. NOVEMBER 2021****CHF 22.50**

Gebrannte Griesssuppe mit Peterli **oder** kleiner gemischter Salat  
\*\*\*

Panierte Schweinsschnitzel  
serviert mit Pommes frites und Brokkoli

**FREITAG, 26. NOVEMBER 2021****CHF 23.50**

Champignoncrèmesuppe mit Croûtons **oder** kleiner Gurkensalat mit Dill  
\*\*\*

Fischvariation serviert in der Jakobsmuschel  
mit Tomatenrisotto und Lauchgemüse à la crème

**WOCHEN-VEGI (inklusive Menusuppe oder Salat)****CHF 21.50**

Tomatencouscous mit Avocado und Granatapfel  
serviert im Weizenfladen mit Minz-Joghurt Sauce

**WOCHENHIT (inklusive Menusuppe oder Salat)****CHF 25.00**

Tafelspitz mit Meerrettich  
dazu Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

**SAISONALES**

Herbstlicher Blattsalat mit mariniertem Kürbis und seinen Kernen  
☞ mit Wildschweinmostbröckli vom Stachel in Blauen

13.00  
+ 6.00


Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons  
☞ mit pochiertem Ei

13.50  
+ 2.00





18.50

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Vanilleschaum  
☞ mit gebratener Jakobsmuschel



12.50  
+4.50

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



**UNSERE KLASSIKER**


Kalbsleberwürfeli vom Vollmilchkalb mit knuspriger Butter-Rösti <b>oder</b> buntem Sommersalat	35.00	
„Provençale“ mit Champignons und Kräutern <b>oder</b> „Venezianisch“ mit Zwiebeln und Balsamicoessig		
Rindstatar Hotel Basel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg	26. —	31. — 
☞ mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky		+3.50
Hotel Basel Wildburger		28.50 
Hausgemachter saftiger Wildburger mit mariniertem Rotkabis, Tomate, Rucola, Speck sowie rote Zwiebeln überbacken mit Raclettekäse dazu Country Cuts		
Cordon bleu vom Schweizer Freilandsäuli		32.00 
mit Wildschweinschinken gefüllt dazu Pommes frites und Herbstgemüse		
„Basler Wurst-Käsesalat“		20.50
mit Klöpfer, Gruyère-Käse, Zwiebeln, Ei, Tomaten und Essiggurken auf Blattsalat		
☞ mit Pommes frites		5.—
Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tatarsauce	26.50	33.50
Rahmspinat und Salzkartoffeln <b>oder</b> bunter Sommersalat		

**VEGETARISCH**

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

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 Formelband Nr. 101 seit 1998 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.