

## Mittagsangebot

11. Januar – 14. Januar 2022

### DIENSTAG, 11. Januar 2022

CHF 23.50

Selleriecremesuppe mit Kresse oder ein kleiner Fenchelsalat

\*\*\*

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce  
mit Bratkartoffeln und winterlichem Gemüse

### MITTWOCH, 12. Januar 2022

CHF 25.50

Kartoffel-Spinatsuppe mit Croûtons oder ein kleiner Gurkensalat mit Dill und Joghurt

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»  
mit Lyonerkartoffeln und gedämpftem Broccoli

### DONNERSTAG, 13. Januar 2022

CHF 24.50

Gerstensuppe mit Gemüsestreifen oder ein kleiner Tomatensalat

\*\*\*

Siedfleisch mit Meerrettichschaum  
Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

### FREITAG, 14. Januar 2022

CHF 23.50

Blumenkohlcremesuppe mit gehackter Petersilie oder ein kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Fischpiccata mit Tomatensugo  
mit Butterspaghetti und Romanescoröschen

#### WOCHEN-VEGI (inklusive Menusuppe oder Salat)

CHF 22.50

Hausgemachter Gemüsestrudel  
mit Käse-Sahnesauce und Frischen Kräutern

#### WOCHENHIT (inklusive Menusuppe oder Salat)

CHF 32.50

Kalbsgeschnetzeltes «Züricher Art»  
in Champignonrahmsauce an Butternüdeli und Mischgemüse

## SAISONALES

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons

13.50 18.50



☞ mit pochiertem Ei

+ 2.00


☞ mit Ziegenkäse Crostini

+ 5.00






Französische Zwiebelsuppe mit Käse Croûtons

12.00






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			+ 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 „Provençale“ mit Champignons und Kräutern <b>oder</b> „Venezianisch“ mit Zwiebeln und Balsamicoessig	35.00	
Rindstatar Hotel Basel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg  mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky	26. —	31. —  +3.50
Rinds Entrecôte 220g vom Jenzer, am Knochen gereift vom regionalen Freilandrind überbacken mit unserem würzigen Café de Paris-Butter dazu Pommes frites und winterliches Gemüse	46.00	
Bouchée à la reine Hotel Basel Blätterteigpastetli mit Kalbfleisch & Champignon Füllung, Milken tranche und Butternüdeli	29.50	
Suure Mogge Eingelegter Rindsschmorbraten, langsam geschmort dazu hausgemachte Spätzle und geschmorte Wurzelgemüse	28.50	
Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tatarsauce Rahmspinat und Salzkartoffeln <b>oder</b> bunter Sommersalat	26.50	33.50

VEGETARISCH

Gegrillte Zucchini mit Tomatensauce, Reis und Ratatouille  mit Valbreso (französische Schafskäse)	24.50	 + 5.00
Rösti Florentiner Art mit jungem Blattspinat und Spiegelei	23.50	

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!  
Wir kaufen, deshalb unser Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein. Unser Schweine-, Kalb-, Poulet- und Rindfleisch stammt - soweit nicht anders deklariert - von ausgesuchten Schweizer Tieren. Das Lamm ist aus irländischer Freilandhaltung. Die Eglifilets stammen aus Russland, die Muscheln aus Holland. Die Ente aus Frankreich. Die Lachsforelle aus Italien, Seezunge und Jakobsmuscheln aus der Nordsee.