

MITTAGSANGEBOT

29. NOVEMBER BIS 2. DEZEMBER 2022

DIENSTAG

Kürbissuppe oder
kleiner Gurkensalat mit Sauerrahm

Rehpfeffer
mit Spätzli, Marroni und Rotkraut

Randenrisotto
mit Birnen und Haselnuss

MITTWOCH

Rindsbouillon mit Eierfäden
oder kleiner Baltsalat

Pouletburger in Buns
mit Pommes frites, Avocadosauce, Salat und
Zwiebeln

Wintersalat
mit Eiern, Früchte,
Baumnüsse und Ziegenkäse

DONNERSTAG

Selleriecrèmesuppe
oder kleiner Nüsslisalat

Schweinsgeschnetzeltes
mit Cashewnüssen und Rosinen
dazu Reis und Rüeblì

Gemüse-Bechamel im Wrap
mit Pommes frites

FREITAG

Tomatencrèmesuppe
oder kleiner gemischter Salat

Wolfsbarschilet mit Vodkarahmsauce
dazu Bratkartoffeln und Kefen

Broccoli-Feta Quiche
serviert mit Blattsalat

Preis inklusive Suppe oder Salat

24.50

22.50

WOCHEN PASTA

Casarecce Cinque P
mit Poulet, Parmesan, Pomodoro, Panna und Prezemolo
24.00

WOCHENHIT

Schweins Saltimbocca mit Marsalajus
dazu Gnocchi Romaine und Tagesgemüse
27.50

WOCHENDESSERT

Vanille Parfait mit Zwetschgen
8.50

Falls Sie an einer Allergie/ Intoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.



Glutenfrei



Glutenfrei möglich –



Vegan



Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung wichtig. Wir kaufen, deshalb unser Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität bei der Metzgerei Jenzer ein. Unser Schweine-, Kalb-, Rindfleisch stammt von ausgesuchten Schweizer Tieren. Die Maispoularde und Entenleber aus Frankreich. Unsere Muscheln aus einer Zucht in Holland. Egli aus der Schweiz, Lachs aus Norwegen, Crevetten aus Vietnam, der Seeteufel aus Island und der Red Snapper aus Indonesien.

VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat

Randenstreifen | geröstete Haselnüsse
9.50

Elsässer Nüsslisalat




Ei | Speck | Croûtons
16.50 | 22.50

 mit pochiertem Ei + 2.50  mit Waldpilzen + 4.00

Pastinaken-Senf-Suppe

Granatapfel | Haselnussplitter
14.50

MOULE ET HUITRES


			1/2	1/1
Miesmuscheln 	Marinières	mit Schalotten, Petersilie und Elsässer Riesling	29.00	36.00
	Provençale	mit Tomatensauce, Knoblauch und Kräutern	(600g)	(1000g)
	À la crème	mit Schalotten, Petersilie und Rahm		
	Diavolo	mit Tomatensauce, Chili und Knoblauch		
	Asia	mit Curry und Koriander		
	 mit Pommes frites		+ 5.50	
Austern 	Fines de Claires No. 2 aus der Bretagne auf Eis serviert		6 Stück	24.00
	mit Pumpnickel, Butter, Zitrone und Schalottenvinaigrette		12 Stück	44.00

UNSERE KLASSIKER

Kalbsleberwürfel vom Vollmilchkalb

Provençale – Champignon | Kräuter **oder** Venezianisch – Zwiebeln | Balsamicoessig
 Butterrösti
36.50

Rindstatar Hotel Basel

mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg
 mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky +4.50
26.00 | 34.00

Burger «Hotel Basel»

Brezel Bun | Rindfleisch | Cheddar Käse | Dörrtomaten | Speck | Zwiebeln | Hausgemachte BBQ-Sauce | Pommes frites
29.00

Maispouardenbrust Suprême

Calvados Sauce | Granatapfel | Wirsinggemüse | Butternüdeli
36.00

Egli Filets im Bierteig

Blattspinat | Zitrone | Tartarsauce | Salzkartoffeln
26.50 | 34.50

VEGETARISCH

Trüffelravioli von Pasta Pasta

Gemüestreifen | leichte Rahmsauce
36.00