

## DIENSTAG

Curry Crèmesuppe mit Poulet  
oder Menüsalat

Schweinehalsbraten  
Thymianjus  
Neue Bratkartoffeln, Blumenkohl

Gnocchi mit Pilzen  
und Gemüse  
an Kräuter - Weissweinsauce

## MITTWOCH

Bauernsuppe  
oder Menüsalat

Kalbsvoressen  
Spätzli, Zucchini

Auberginen Piccata  
auf Tomatensauce mit Risotto

## DONNERSTAG

Rindsbouillon Diablotin  
oder Menüsalat

Paniertes Schweinsschnitzel  
Savoyard Kartoffeln  
Bohnen im Speckmantel

Penne "San Remo"  
mit Ratatouille Gemüse

## FREITAG

Tomatensuppe  
oder Menüsalat

Rotzungen Filet an Pernod - Rahmsauce  
Safran-Reis, Spinat

Blätterteigtasche gefüllt mit Pilzen  
Blattsalat mit Parmesan Spänen

**Preis inklusive Suppe oder Salat**

**24.50**

**22.50**

### WOCHEN PASTA

Casarecce "Carbonara"  
mit Speck und Champignons an Rahmsauce  
24.00

### WOCHENHIT

Gebratene Riesencrevetten an Ananassauce  
Reis, Coco Bohnen  
25.50

### WOCHENDESSERT

Schokoladen Kuchen mit Vanille Glace  
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 EU, Lachs aus Norwegen, Crevetten aus Vietnam, der Seeteufel aus Island und der Red Snapper aus Indonesien.

## VORSPEISEN

### Winterlicher Blattsalat

Randenstreifen | geröstete Haselnüsse | Kakaovinaigrette

9.50

### Elsässer Nüsslisalat

Ei | Speck | Croûtons

16.50 | 22.50




 mit pochiertem Ei + 2.50  mit Rindsbäckliwürfeli + 8.00

### Französische Zwiebelsuppe

Brotcroûtons | Käse

13.50

## MOULE ET HUITRES

			1/2	1/1
<b>Miesmuscheln</b> 	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	
<b>Austern</b> 	Fines de Claires No. 2 aus der Bretagne auf Eis serviert		6 Stück	24.00
	mit Pumpernickel, Butter, Zitrone und Schalottenvinaigrette		12 Stück	44.00

## UNSERE KLASSIKER

### Kalbsleberwürfel vom Vollmilchkalb

Provençale – Champignon | Kräuter **oder**


Venezianisch – Zwiebeln | Balsamicoessig

dazu Butterrösti

36.50

### Rindstatar Hotel Basel

mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg

 mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky +4.50

26.50 | 34.50

### Burger «Hotel Basel»

Hausgemachte BBQ-Sauce | Brezel Bun | Rindfleisch | Raclettekäse | Dörrtomaten | Speck | Zwiebeln | Pommes frites

29.00

### Wildbratwurst von der Wildspezialitäten-Metzgerei Stachel aus Blauen

Bratkartoffeln | Wintergemüse

32.00

### Egli Filets im Bierteig

Tatar Sauce | Zitrone | Salzkartoffeln | Blattspinat

26.50 | 34.50

## VEGETARISCH

### Steinpilzravioli von PASTA PASTA

Parmesan | Schnittlauch

32.00

### Rösti Florentine

Spinat | pochiertes Ei

24.50