

## DIENSTAG

Kräftige Rindsbrühe | Gemüse Brunoise  
oder kleiner Tomaten - Basilikum Salat

Hausgemachter Hackbraten  
Erbsenreis | geschmorte Zwiebeln

Käsewähe von Wacker und Schwob  
gemischter Salat

## MITTWOCH

Bärlauchcrèmesuppe | Croutons  
oder kleiner Erdbeer - Spargel Salat

Schweinsschnitzel  
Kräuterbutter | Pommes | Gemüse

Gnocchi Gorgonzola  
Walnüsse | Birne

## DONNERSTAG

Kartoffelcrèmesuppe | Speck Chip  
oder kleiner Mais - Peperoni Salat | Kerbel

Lammspiess  
Cajun Sauce | Cous Cous | Marktgemüse

Gebratenes Bohnen Patty  
Chilli Sauce | Kartoffel Wedges

## FREITAG

Französische Zwiebelsuppe | Käse - Croutons  
oder kleiner gemischter Salat

Fischvariation  
Noilly Prat Sauce  
Weisse Spargeln | Fregola Risotto

Spargel Tarte Tatin  
Mesclun Salat

Preis inklusive Suppe oder Salat

24.50

22.50

### WOCHEN HIT

Saltimbocca vom Kalb  
Marsala Sauce | Bohnen | Polenta  
29.50

### WOCHENPASTA

Pappardelle mit Riesenkrevetten  
Prosecco Sauce | Gemüse Brunoise  
27.50

### Spargel „Italienne“

Grüne Spargeln | Parmesan | Spargelpesto | Zitrone  
25.50

-  mit pochiertem Ei + 2.50
-  mit neuen Kartoffeln +5.50

### Wochen Dessert

Rhabarber Windbeutel  
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. Entenleber und Maispoularde aus Frankreich. Unsere Muscheln aus einer Zucht in Holland. Egli aus der EU, Lachs aus Norwegen, Dorade aus Griechenland, Kabeljau und Dorsch aus Russland, Crevetten aus Vietnam

## VORSPEISEN

---

### Frühlings - Blattsalat

Radieschen | Frühlingszwiebeln | Hausdressing

9.50

### Spargelsalat

Zweierlei Spargel | griechischer Joghurt | Cashew Nüsse

13.50 | 22.50

 mit Rohschinken +8.00

## UNSERE KLASSIKER

---

### BADISCHER SPARGEL VOM HOF ZIEREISEN IN EFRINGEN-KIRCHEN

Weisse Spargeln und einer Sauce Ihrer Wahl:

Vinaigrette, Sauce Hollandaise, hausgemachte Mayonnaise oder zerlassene Butter

 350g 29.50

 200g 19.50

#### Beilagen:

Neue Bratkartoffeln + 5.50

Rauchlachs 100g + 12.00

Freiland Rohschinken 70g + 10.00

Gekochter Burgunderschinken 70g + 8.00

Pochiertes Ei + 2.50

### 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»

Saftiges Rindfleisch | Ciabatta Bun | Cheddar Käse | Speck | Röstzwiebeln

hausgemachtes Ketchup | Pommes Frites

29.00

### Egli Filets im Bierteig

Tatar Sauce | Zitrone | Salzkartoffeln | Blattspinat

26.50 | 34.50

## VEGETARISCH

---

### Bärlauch Risotto

grüne Spargeln | Parmesan

29.00

### Conchiglioni von PASTA PASTA

Erbsen | Minze | Ricotta | Leinsamen

26.50