














VORSPEISEN 1/2 1/1

Winterlicher Blattsalat mit feinem Hausdressing*	8.50	12.50	
Gemischter Salat	12.50	18.50	
Elsässer Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons  mit pochiertem Ei vom Hof Chatzengraben in Arisdorf	12.50	18.50	 +2.–
Ziegenkäse Trio mit eingelegten Feigen, karamellisierten Baumüssen und winterlichem Salat	21.50		
6 Schnecken Burgunder Art mit Rohschinken	17.50		
Hotel Basel's winterliche Schlemmerplatte Würziges Rindstatar, Rauchlachstranchen, Ziegenkäsepraline und Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg	22.50	to share 31.50	
Rindstatar Hotel Basel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg  mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky	26. –	to share 31. –	 + 3.50


SUPPEN

Winterliche Currysuppe mit Poulet (vegetarisch möglich)	13.–		
Französische Zwiebelsuppe mit einem Diablotin	13.–		
Tagessuppe (es hett so lang s hett)	7.50		


VEGETARISCH

Safranrisotto mit jungem Gemüse und Randenschaum	28.–		
Gemüse im Blätterteigkissen mit Rieslingschaumsauce und gebratenen Thymiankartoffeln	27.–		
Rösti Florentiner Art mit Blattspinat und Spiegelei	23.50		
Winterliche Gemüse-Platte Hotel Basel mit Safranrisotto, Rosenkohl, Blattspinat, jungem Gemüse und einer Ziegenkäsepraline	29.50		

FISCH




Heilbuttfilet gebraten mit Karottenpüree, Rosenkohl und Mandarinsauce	37.50		
Miesmuscheln in Olivenöl geschwenkt, Spinatnudeln, Fenchelkraut und Gemüsestreifen	29.50		
Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tatarsauce dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	26.50	33.50	

CHEF'S EMPFEHLUNGEN








Hausgemachtes Cordon Bleu vom Baselbieter Freilandsäuli mit rezentem Raclettekäse, Speck, jungem Gemüse und Pommes Pont Neuf	32.–		
Geschmorte Kalbskopfbäckchen mit Karottenpüree und jungem Gemüse	44.–		
Baselbieter Rösti-Pfanne mit Schweinsfilet, Speck, Bratwürstchen und Blattspinat	31.–		

*unser Hausdressing besteht aus folgenden Hauptbestandteilen:
Traubenkernöl, weisser Balsamico Essig, Senf und Honig



HOTEL BASEL'S MIESMUSCHELN UND AUSTERN KLASSIKER 1/2 1/1

Miesmuscheln 	Marinières Provençale Á la crème Diavolo Asia	mit Schalotten, Petersilie und Elsässer Riesling mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern mit Schalotten, Petersilie und Rahm mit Tomaten, Chili und Knoblauch mit Curry und Koriander	26.–	32.50
		 mit Pommes frites ODER Reis		+ 5.–
 Tipp für Montag- und : Dienstagabend	Moules-Plausch Moules à discretion oder eine Portion Moules inkl. 1 Glas Chardonnay <i>Fragen Sie unser Personal für weitere Informationen</i>			
Austern	Französische* Austern Fines de Claires No. 2 auf Eis serviert mit Pumpernickel, Butter, Zitrone und Schalottenvinaigrette *Bretagne		6 Stück 12 Stück	22.– 41.–

FLEISCH

Kalbsleberwürfeli vom Vollmilchkalb mit knuspriger Butter-Rösti	Provençale mit Champignons und Kräutern oder Venezianisch mit Zwiebeln und Balsamicoessig	35. –	
Rindstatar Hotel Basel mit Toast der Bäckerei Gilgen vom Spalenberg  mit MARTELL-Cognac oder ADELPHI-Whisky		26. –	31. –  +3.50
 Tipp für Donnerstagabend: (oder auf Vorbestellung)	Tatar handgeschnitten mit hausgemachten Pommes frites (siehe Flyer)		
Rinds Entrecôte 220g vom Jenzer, am Knochen gereift vom regionalen Freilandrind überbacken mit unserer würzigen Café de Paris-Butter dazu Pommes Frites und winterliches Gemüse		44.–	
Coq au Vin mit Bratkartoffeln und jungem Gemüse		30.50	
Burger Hotel Basel Mit Raclettekäse, Tomaten, Speck, frittierten Zwiebeln und rassiger Cocktailsauce dazu Pommes Frites		26.50	
Lammfilets aus irischer Freilandhaltung in der Käsekruste mit Gemüse und Spinatnudeln		32.50	38.50 
Bouchée à la Reine Hotel Basel Blätterteig Pastetli mit Kalbfleisch & Champignon Füllung, Milken tranche und Bandnudeln		29.50	

Wir bieten glutenfreie Speisen an. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie Ihr Gericht glutenfrei zubereitet haben möchten.

 = Glutenfrei  = Gluten frei möglich - mit Änderung

Falls Sie an einer Allergie leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



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-, Rind- und Pouletfleisch stammt - soweit nicht anders deklariert - von ausgesuchten Schweizer Tieren.
Das Lamm ist aus irländischer Freilandhaltung. Unsere winterlichen Schweinsbratwürste aus Schweizer Fleisch beziehen wir
direkt vom Baselbieter Kleinproduzenten. Die Eglifilets stammen aus Deutschland, der Heilbutt sowie die Muscheln aus Holland.
Der Lachs kommt aus Norwegen und unsere Schnecken beziehen wir aus Frankreich.
Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.