PLAT DU JOUR

Rindsbraten an Weinhändlersauce
Duchesse-Kartoffeln
Erbsen-Karotten-Gemüse
29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-
Tagessuppe 12.-

VIANDES

Médaillons de filet de veau, sauce aux chanterelles et basilic, nouilles et carottes glacées 62.-
Gebratene Kalbsfilet-Medaillons an Pfifferling-Basilikumsauce, Nudeln und glasierten Karotten

Brochette de poulet, ratatouille et pommes de terres sautées 39.-
Poulet-Schenkelspiess auf rassigem Ratatouille und Bratkartoffeln

Coquille d'agneau rosée et jus au basilic sur un lit de légumes et patates méditerranéens 45.-
Rosa gebratenes Lammnierstück an Basilikumjus auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbeet

LES CLASSIQUES

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané 56.-
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.

Tagliata di bue, sauce au poivre vert, risotto safrané 54.-
In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte an grüner Pfeffersauce, Safranrisotto

Tartare "maison", toast et beurre 28.- / 38.-
mit Pommes Allumettes 8.-
mit Swiss Single Malt Whisky 2 cl 5.-

Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris 49.-
Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken, Pommes Allumettes

Emincé de veau «Zurichoise», rösti 48.-
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti

Escalope Viennoise, pommes allumettes 47.-
Wiener Schnitzel, Gemüse, Pommes Allumettes, und Preiselbeeren

POISSONS

Saumon «Swiss Alpin» en croûte d'amandes, purée de pommes de terre et cellerie, épinards 42.-
«Swiss Alpin» Lachs aus Lostallo mit Mandelbröselkruste auf Kartoffel-Selleriepüree und jungem Blattspinat

Linguine et homard au Cognac, estragon, tomates et épinards 54.-
Hummer-Linguine mit Cognac, Estragon, Tomaten und frischem Spinat

Crevettes géantes, artichauts, olives, tomates et pommes de terres 46.-
Mediterrane Riesenkrevetten mit Artischocken, Oliven, Tomaten und Kartoffeln

Loup de mer grillé p. P. 64.-
Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen)

Sole grillée 64.-
Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat

POISSON DU JOUR

Ragout de saumon, sauce Pernod, pommes natures, romanesco 35.-
Lachsragout an Pernodsauce Salzkartoffeln und Romanesco

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Kunstkredit Basel-Stadt *Blind Date* 18.08. - 01.09.2019

LE MENU

Wählen Sie abends Ihr individuelles 3-Gang Dinner Menu

Wählen Sie aus unserem Speiseangebot Ihr Wunschmenu aus.

Vorspeise (1/2 Port), Hauptspeise & Dessert

Pro Person 79.-

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Küche à la carte: 11.30 - 14 / 18 - 22 Uhr, Preise: in CHF, inkl. MwSt.

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / ITA, Rind*: AUS / ARG / PY
Geflügel: CH; Lamm: AUS, Empfehlung: CH, Tagesmenu: EST
*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Seezunge: Nordostatlantik, Wolfsbarsch: Mittelmeer, Lachs: Schweiz, Hummer: Kanada, Jakobsmuscheln: Frankreich, Riesenkrevetten: Vietnam Tagesfisch: Estland