

VORSPEISEN | STARTERS

CHF

GEMISCHTER GARTENSALAT 13
MIT GERÖSTETEN NÜSSEN, KERNEN UND KNACKIGEM GEMÜSE
MIXED GARDEN SALAD WITH ROASTED NUTS, SEEDS AND VEGETABLES

SPARGELCREMESUPPE 14
MIT EIERSCHWÄMMLI UND BÄRLAUCHÖL
ASPARAGUS CREAM SOUP WITH CHANTARELLES AND WILD GARLIC OIL

GEBRATENE BLACK TIGER KRETTEN MIT KRÄUTERN AUS DEM GARTEN 25
AUF AUBERGINENKAVIAR
ROASTED BLACK TIGER PRAWNS WITH HERBS FROM THE GARDEN ON AUBERGINE CAVIAR

BURRATINA MIT BASILIKUM MARINIERT 19
AUF EINER TOMATEN TRILOGIE
BURRATINA MARINATED WITH BASIL ON A TOMATO TRILOGY

GEBRATENE ENTENLEBER 28
AUF SPARGELRAGOUT MIT SPINAT, AN EINER MORCHELSAUCE
ROASTED DUCK LIVER ON ASPARAGUS RAGOUT AND SPINACH, WITH A MOREL SAUCE

POCHIERTE EIER 18
MIT BÄRLAUCHESPUMA AUF SPINAT
POACHED EGGS WITH WILD GARLIC ESPUMA ON SPINACH

FLEISCHGERICHTE | MEAT DISHES

CHF

SCHWEIZER KALBSFILET (180 g) 54
AN EINER EIERSCHWÄMMLISAUCE MIT SPARGELRISOTTO UND SAISONGEMÜSE
FILLET OF SWISS VEAL ON A CHANTARELLES SAUCE WITH ASPARAGUS RISOTTO AND SEASONAL VEGETABLES

IRISCHES RINDERFILET (180g) GRATINIERT MIT KNOCHENMARK KRUSTE 58
AN EINEM SCHALOTTENKOMPOTT UND EINER PORTWEINSAUCE, DAZU KARTOFFELN NACH GROSSMUTTER
ART UND MARKTGEMÜSE
IRISH BEEF FILET GRATINED WITH A BONE MARROW CRUST WITH A SHALLOT COMPOTE AND A PORT WINE
SAUCE, SERVED WITH POTATOES IN GRANDMOTHER'S STYLE AND MARKET VEGETABLES

LAMMKARREE MIT EINER KRÄUTERKRUSTE 45
AN EINER THYMIAN-SAUCE MIT BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE RATATOUILLE
RACK OF LAMB WITH A HERB CRUST ON A THYME SAUCE WITH ROAST POTATOES AND RATATOUILLE

CHATEAUBRIAND 500g 2 Pers. 115
AN EINER SAUCE CHORON MIT BEILAGE NACH WAHL UND SAISON GEMÜSE
CHATEAUBRIAND ON A CHORON SAUCE WITH SIDE DISH OF CHOICE

FISCH | FISH

EGLIFILET «MÜLLERIN ART» 41
 AUF SPINAT MIT SALZKARTOFFELN
 PERCH FILLET "MÜLLERIN STYLE" ON SPINACH WITH POTATOES

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET AN EINER HUMMERSAUCE 43
 MIT SPARGELRISOTTO UND SAISONGEMÜSE
 FILLET OF SEA BASS WITH A LOBSTER SAUCE WITH ASPARAGUS RISOTTO AND SEASONAL VEGETABLES

VEGETARISCH | VEGETARIAN

RAVIOLI AL TARTUFO 19 | 29
 TRÜFFEL-RAVIOLI MIT PARMESANSAUCE
 TRUFFLE RAVIOLI WITH PARMESANSAUCE

MELANZANA RIPIENA DI VERDURE 19 | 29
 AUBERGINE GEFÜLLT MIT MARKTGEMÜSE, ZIEGENKÄSE UND BRATKARTOFFELN
 AUBERGINE STUFFED WITH MARKET VEGETABLES, GOAT CHEESE AND ROAST POTATOES

SPARGELRISOTTO IM PARMESANLAIB 29
 MIT EIERSCHWÄMMLI
 ASPARAGUS RISOTTO IN PARMIGIANO WITH CHANTERELLES

TYPISCH BASLERHOF | TYPICAL HOUSE DISHES

TATAR VOM BIO-RIND* 25 | 38
 MIT BRIOCHE-TOAST (MIT POMMES FIRTES +3)
 *mit Calvados, Whisky oder Cognac

WELLBLÄCH 32
 RIESENSCHNITZEL VOM SCHWEIN PANIERT DAZU POMMES FRITES UND SAISON GEMÜSE
 GIANT PORK SCHNITZEL BREADED SERVED WITH FRENCH FRIES AND SEASONAL VEGETABLES

SCHWEINS CORDON-BLEU 35
 MIT POMMES FRITES UND SAISON GEMÜSE
 PORK CORDON-BLEU WITH FRENCH FRIES AND SEASONAL VEGETABLES

KALBSLEBERLI SAUER, BUTTER ODER MADEIRA 41
 MIT RÖSTI UND RAHMSPINAT
 CALF'S LIVER SOUR, BUTTER OR MADEIRASAUCE WITH RÖSTI AND CREAMED SPINACH

HAUSGEMACHTE BASLERHOF RÖSTI 26
 GOLDBRAUNE RÖSTI MIT WÜRZIGEN SCHWEINSBRATWÜRSTLI
 KNUSPRIGE SPECKTRANCHEN UND SPIEGELEI
 BASLERHOF RÖST WITH PORK SAUSAGE, BACON AND FRIED EGG

ZU GUTER LETZT | LAST BUT NOT LEAST

BEILAGEN / SIDE DISHES

RISOTTO – POMMES FRITES – BRATKARTOFFELN – RÖSTI - TAGLIATELLE
RISOTTO - FRENCH FRIES - BAKED POTATOES – RÖSTI - TAGLIATELLE

WIR SIND TRANSPARENT / ORIGIN

POULET (CHE/FRA) – RIND (IRL/AUS) – KALB (CHE/HL) – SCHWEIN (CHE) – LAMM (IRL) – ENTE (FRA)
WOLFSBARSCH (FRA) – EGLI (RUS) – KREVETTE (VNM)

CHICKEN (CHE/FRA) – BEEF (IRL/AUS) – VEAL (CHE/HL) – PORK (CHE) – LAMB (IRL) – DUCK (FRA)
SEA BASS (FRA) – PERCH (RUS) – PRAWNS (VNM)

WAS GIBT'S NEUES

KENNEN SIE SCHON...

...unseren Bankettsaal? Geeignet für private, wie auch geschäftliche Anlässe im geschlossenen Rahmen.

... unsere Sommerterrasse? Ab sofort ist die Terrasse wieder bei schönem Wetter für Sie geöffnet.



Wir wünschen Ihnen e «Guete»
Ihr Restaurant Baslerhof-Team

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.

BITTE ZÖGERN SIE NICHT UNS BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN ZU INFORMIEREN.
UNSER PERSONAL INFORMIERT SIE GERNE ÜBER PRODUKTE, ZUTATEN UND ALLERGENE