

VORSPEISEN | STARTERS

CHF

GEMISCHTER GARTENSALAT

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

13

SPARGELCREMESUPPE

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

14

KALTE ERBSENCREMESUPPE

MIT PFEFFERMINZE, RICOTTA UND RIESENKREVVETTEN
COLD PEA SOUP WITH MINT, RICOTTA AND KING PRAWNS

15

BURRATINA MIT BASILIKUM MARINIERT

AUF EINER TOMATEN TRILOGIE
BURRATINA MARINATED WITH BASIL ON A TOMATO TRILOGY

19

VITELLO TONNATO

MIT EINEM SALATBOUQUET
VITELLO TONNATO WITH A SALAD BOUQUET

26

CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND

MIT RUCOLA UND PARMESAN
CARPACCIO OF SWISS BEEF WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN

26

GRAVED LACHS

AUF SPARGELSALAT MIT EINER ORANGENVINAIGRETTE
GRAVED SALMON ON AN ASPARAGUS SALAD WITH ORANGE VINAIGRETTE

21



FLEISCHGERICHTE | MEAT DISHES

CHF

SCHWEIZER KALBSSTEAK (180 g)

54

AN EINER MORCHELSAUCE MIT SPARGELRISOTTO UND SAISONGEMÜSE

STEAK OF SWISS VEAL ON A MORELL SAUCE WITH ASPARAGUS RISOTTO AND SEASONAL VEGETABLES

IRISCHES RINDERFILET ROSSINI (180g) AN EINER TRÜFFELSAUCE

58

AN EINEM SCHALOTTENKOMPOTT UND EINER PORTWEINSAUCE, DAZU KARTOFFELN NACH GROSSMUTTER ART UND MARKTGEMÜSE

IRISH BEEF FILET ROSSINI GRATINED WITH A TRUFFLE SAUCE WITH A SHALLOT COMPOTE AND A PORT WINE SAUCE, SERVED WITH POTATOES IN GRANDMOTHER'S STYLE AND MARKET VEGETABLES

GEBRATENE ENTENBRUST

38

AN EINER BALSAMICO-PFIRSICH-SAUCE MIT STAMPFKARTOFFELN NACH PROVENZALISCHER ART UND SAISONALEM GEMÜSE

ROASTED DUCK BREAST MIT A BALSAMICO-PEACH-SAUCE, WITH MASHED POTATOES IN THE PROVENCAL STYLE AND SEASONAL VEGETABLES

GEBRATENE PERLUHNBRUST MIT TRÜFFEL

42

AN EINER GOGNAC SAUCE DAZU TAGLIOLINI UND SAISON GEMÜSE

ROASTED GUINEA FOWL BREAST WITH TRUFFLE, WITH A GOGNAC SAUCE, TAGLIOLINI AND SEASONAL VEGETABLES

RINDSTAGLIATA

42

AUF RUCOLA SALAT MIT GETROKNETEN TOMATEN UND PARMESAN

SLICED BEEF STEAK WITH DRIED TOMATOES AND PARMESAN

FISCH | FISH

GOLDBRASSENFILET AN EINER TOMATENSAUCE

43

DAZU PANIERTES KRÄUTERRISOTTO UND SAISONGEMÜSE

GILTHEAD SEABREAM FILET WITH A TOMATO SAUCE WITH BREADED HERBRISOTTO AND SEASONAL VEGETABLES

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET AN EINER HUMMERSAUCE

43

MIT SPARGELRISOTTO UND SAISONGEMÜSE

FILET OF SEA BASS WITH A LOBSTER SAUCE WITH ASPARAGUS RISOTTO AND SEASONAL VEGETABLES

VEGETARISCH | VEGETARIAN

CHF

SPINAT RAVIOLI

19 | 29

AN EINER SAUCE VIERGE MIT RUCOLA PESTO

SPINACH RAVIOLI WITH A SAUCE VIERGE AND RUCOLA PESTO

MELANZANA RIPIENA DI VERDURE

19 | 29

AUBERGINE GEFÜLLT MIT MARKTGEMÜSE, ZIEGENKÄSE UND BRATKARTOFFELN

AUBERGINE STUFFED WITH MARKET VEGETABLES, GOAT CHEESE AND ROAST POTATOES

SPARGELRISOTTO

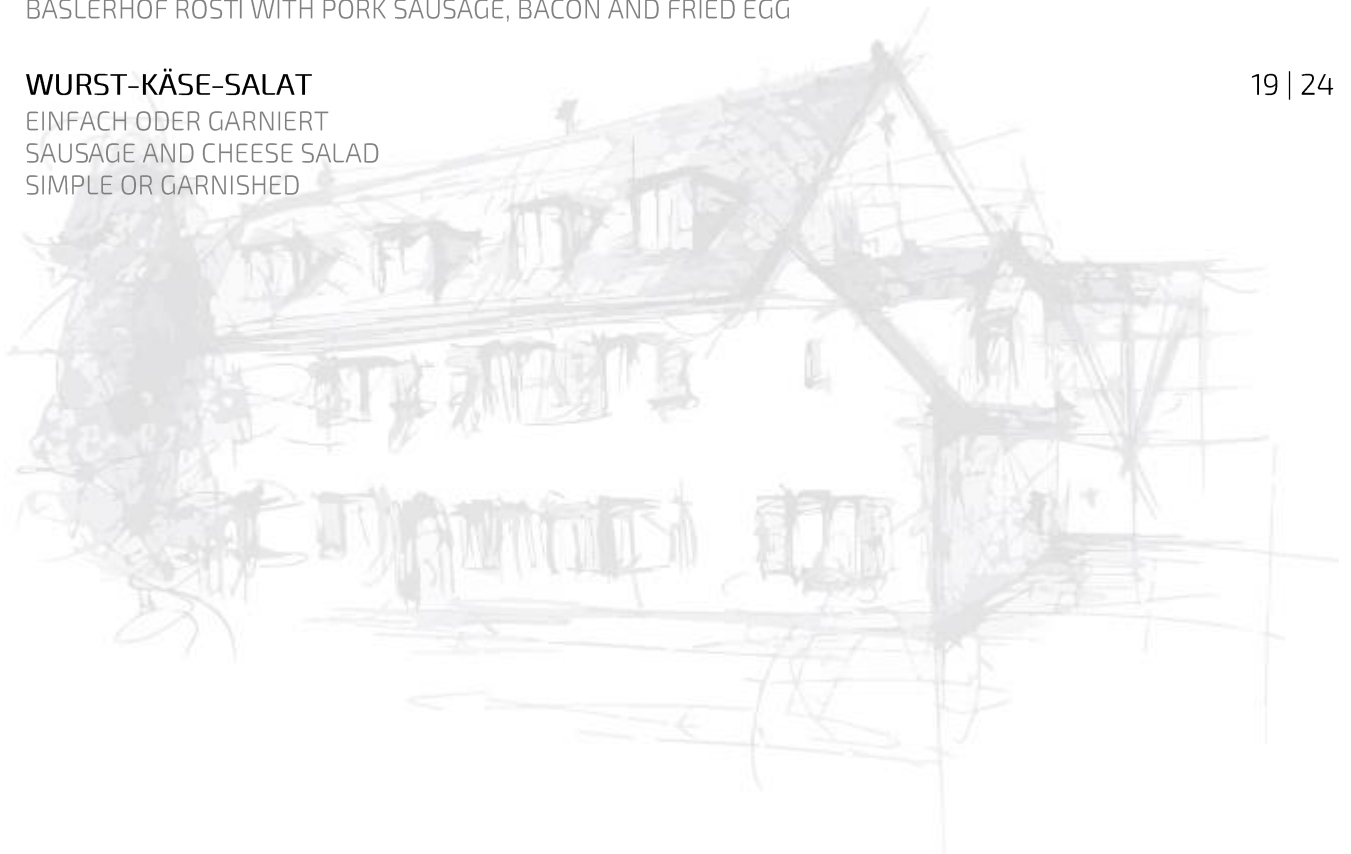
29

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) <i>*mit Calvados, Whisky oder Cognac</i> BEEF TATAR WITH BRIOCHE-TOAST (WITH POMMES FIRTES +3) <i>*with Calvados, Whisky or Cognac</i>	
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 RÖSTI WITH PORK SAUSAGE, BACON AND FRIED EGG	
WURST-KÄSE-SALAT	19 24
EINFACH ODER GARNIERT SAUSAGE AND CHEESE SALAD SIMPLE OR GARNISHED	



ZU GUTER LETZT | LAST BUT NOT LEAST

WIR SIND TRANSPARENT / ORIGIN

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

CHICKEN (CHE/FRA) – BEEF (IRL/AUS) – VEAL (CHE/HL) – PORK (CHE) – LAMB (IRL) – DUCK (FRA)
SEA BASS (FRA) – SEA BREAM (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. Der Holzkohlegrill ist jeweils Donnerstag – Samstag am Abend und Sonntags Mittags geöffnet.



**Wir wünschen Ihnen eine «Gute»
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**