

Deklaration

Kalbfleisch, Poulet und Lachs stammen aus der Schweiz. Die Dorade aus Griechenland, Rauchlachs aus Norwegen. Das Gemüse kaufen wir vorwiegend bei Produzenten aus der Region. Gerne können Sie sich informieren mit folgendem QR-Code:



Allergene auf der Speisekarte

A = Glutenhaltige Getreide
B = Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
C = Eier von Geflügel
D = Fisch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
F = Sojabohnen
G = Milch von Säugetieren
H = Schalenfrüchte
M = Senf
O = Schwefeldioxid und Sulfite
R = Weichtiere; wie etwa Muscheln und Schnecken
V = vegan

Kennen Sie unsere Skulpturhalle?

Eine Veranstaltung «inmitten von Skulpturen» ist an unserem zweiten Standort möglich. Hier befindet sich eine der weltweit grössten Sammlungen von Gipsabgüssen antiker Skulpturen. Durch bewegliche Exponate können wir die Skulpturen nach Ihren Wünschen platzieren.

Die Skulpturhalle ist geeignet für Konzert, Empfang/Apéro, Lesung, Vortrag/Podium, Generalversammlung, Bankett, Verkaufsveranstaltung, Hochzeit, Fest.

Die Skulpturhalle bietet Platz für bis zu 250 Personen und befindet sich an der Mittlere Strasse 17 in Basel.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter



Vorspeisen

Tagessuppe	CHF 7.00
Menüsalat	CHF 4.00

Leckere Bistro-Salate

Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Kernen (C,G,M,O)	CHF 13.00
--	-----------

Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven, Kernen (C,G,M,O)	CHF 17.00
--	-----------

Sie dürfen den Antikensalat nach Wunsch noch ergänzen mit:	
gebratene Pouletbrust, in Streifen geschnitten	CHF 26.00
Lachs aus dem Kanton Graubünden	CHF 29.00
Ziegenkäse (Chèvre)	CHF 21.00

Frühlingssalat mit Spargel, Quinoa und Avocado, serviert mit leckerem Power-Dressing (F,N)	CHF 18.00
--	-----------

Wählen Sie Ihr Dressing:
Haussauce (C,G,M,O), Vinaigrette (V), Power-Dressing (F,N), Essig & Öl (V)

Etwas Warmes für den kleinen Hunger

Spargel-Gemüse-Gratin (G)	CHF 15.00
---------------------------	-----------

Spargeln

Badischer weisser Spargel mit neuen Kartoffeln, Hausgemachte Sauce Hollandaise (C, O)	CHF 33.00
---	-----------

Sie können dieses Gericht ergänzen mit:	
Rauchlachs (D)	CHF 36.00
Rohschinken	CHF 36.00

Vegetarische Saison-Gerichte

Gemüse-Hirse-Pfanne mit Erbsen, Linsen, Aubergine, Ras el-Hanout, mit gratiniertem Ziegenkäse (Chèvre chaud) (G)	CHF 20.00
--	-----------

Teigwaren mit Zucchetti verfeinert mit Haselnuss, Thymian, Peperoni, sizilianischem Pesto (A,C,G,H)	CHF 21.00
---	-----------

Fisch oder Fleisch

Knuspriges Doradenfilet mit Orange, auf Gewürzspinat mit Süsskartoffeln (D)	CHF 29.00
---	-----------

Saftige Kalbsschnitzeli vom Nierstück mit Salbei und Kapern, auf Ratatouille und Röstkartoffeln (O)	CHF 39.00
---	-----------

Süsser Abschluss

Hausgemachter Kuchen (A/C/G/H)	CHF 6.00
Glacé nach Angebot, je Kugel (G)	CHF 4.00

Bistro^{AB}

Bistro^{AB}

Empfehlung des Monats:

Passend zu unseren Frühlingsgerichten
Weisswein «Bacchus» 2022

Urs und Regula Jauslin-Brunner Muttenz, AOC Basel-Landschaft

Der elegante Verwandte des Riesling-Silvaners zeigt sich sortentypisch mit blumig-würzigen Aromen von Holunder und Mandelblüten sowie einem Hauch Exotik.

Dabei wirkt er angenehm frisch mit lang anhaltendem Abgang.

Der nach dem römischen Weingott benannte Weisswein ist ein herrlicher Begleiter zu Apérogebäck, kalten Vorspeisen, Spargeln und zur Sommerküche.

10 cl zu 8.50 CHF

75 cl zu 56.00 CHF



Schaumwein cl CHF

Prosecco Superiore Valdobbiandene, DOCG
Casanova Carat, Veneto, Italien
Traubensorte: Glera 10 cl 8.00

Offene Weine Weiss cl CHF

Gutedel, AOC 2022
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Gutedel 10 cl 7.50

Riesling D'Alsace, AC Bio 2020
Laurence & Philippe Greiner, Elsass, Frankreich
Traubensorte: Riesling 10 cl 7.50

Roero Arneis, DOCG 2022
Fratelli Ponte, Piemont, Italien
Traubensorte: Arneis 10 cl 7.50

Offener Wein Rosé

Sonnemot Rosé, Touraine AC 2021
Guy Allion, Loire, Frankreich
Traubensorte: Gamay 10cl 7.50



Offene Weine Rot cl CHF

Pinot Noir Fläsch, AOC 2020
Thomas Marugg, Graubünden, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir 10 cl 8.50

Chinon, «la cuisine de ma mère», AOP Bio 2020
Domaine Grosbois, Loire, Frankreich
Traubensorte: Cabernet Franc 10 cl 8.50

Colli dell'Uccellina,
Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2018
LA Selva Bioagricola, Toskana, Italien
Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot 10cl 9.00

Barbera d'Asti, DOCG Superiore 2020
Fratelli Ponte, Piemont, Italien
Traubensorte: Barbera 10 cl 8.50

ViVir sin Domir, DO Bio 2019
Antonio Arraez Bodegas, Jumilla, Spanien
Traubensorten: Monastrell, Mourvedre 10 cl 7.50



Schaumweine cl CHF

Prosecco Superiore Valdobbiandene, DOCG
Casanova Carat, Veneto, Italien
Traubensorte: Glera 75 cl 56.00

Flaschenweine Weiss cl CHF

Gutedel, AOC 2022
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Gutedel 75 cl 49.00

Riesling D'Alsace, AC Bio 2020
Laurence & Philippe Greiner, Elsass, Frankreich
Traubensorte: Riesling 75 cl 49.00

Roero Arneis, DOCG 2022
Fratelli Ponte, Piemont, Italien
Traubensorte: Arneis 75 cl 52.00

Chablis, Vieilles Vignes, AC 2018
Séguinot Bordet, Burgund, Frankreich
Traubensorte: Chardonnay 75 cl 62.00

Flaschenweine Rosé cl CHF

Sonnemot Rosé, Touraine AC 2021
Guy Allion, Loire, Frankreich
Traubensorte: Gamay 75 cl 52.00



Flaschenweine Rot cl CHF

Pinot Noir Fläsch, AOC 2020
Thomas Marugg, Graubünden, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir 75 cl 56.00

Chinon, «la cuisine de ma mère», AOP Bio 2020
Domaine Grosbois, Loire, Frankreich
Traubensorte: Cabernet Franc 75 cl 59.00

Saint-Emilion Grand Cru, AC 2018
Tauzinat L'Hermitage, Bordeaux, Frankreich
Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc 75 cl 76.00

Colli dell'Uccellina,
Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2018
LA Selva Bioagricola, Toskana, Italien
Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot 75 cl 65.00

Barbera d'Asti, DOCG Superiore 2020
Fratelli Ponte, Piemont, Italien
Traubensorte: Barbera 75 cl 62.00

Vivir sin Dormit, DO Bio 2019
Antonio Arraez Bodegas, Jumilla, Spanien
Traubensorten: Monastrell, Mourvedre 75 cl 52.00



Alkoholfreie Getränke

CHF

Valsler Wasser mit Kohlensäure	33cl/75cl	4.50/8.50
Valsler Wasser ohne Kohlensäure	33cl/75cl	4.50/8.50
Coca Cola, Cola zero	33cl	5.00
Rivella rot, blau	33cl	5.00
Schweppes Tonic/ Bitter Lemon	20cl	5.00
Apfelsaft	33cl	5.00
Apfelsaft-Shorley	33cl	5.00
Rhabarberschorle	33cl	5.00
Fizzy Gazosa: Limone, Mandarine, Himbeer	35cl	5.50
Hausgemachter Eistee	30cl	5.00

Biere

CHF

Ueli Bier Lager	33cl	5.50
Ueli Bier Sorglos, alkoholfrei	33cl	5.50



Aperitifs

Vol.

cl

CHF

Apérol Spritz/ Hugo			12.00
Martini weiss/rot	16%	4cl	8.00
Campari	17%	4cl	8.00

Spiritousen

Vol.

cl

CHF

Grappa			
Diverse Grappa's nach Angebot	42%	2cl	15.00
Gin			
Diverse Gin's nach Angebot		4cl	12.00
Zusatz Tonic			+3.50
Single Malt Whisky	46%	2cl	14.00
Fruchtbrände			
Baselbieter Kirsch	43%	2cl	7.00
Baselbieter Williams	43%	2cl	7.00
Cuvée d`Or Marc	43%	2cl	9.00



Warme Getränke

CHF

Kaffee, Espresso	4.70
Milchkaffee (Schale)	4.90
Espresso Macchiato	4.90
Cappuccino, Latte Macchiato	5.30
Doppelter Espresso	5.90
Verschiedene Teesorten	4.70
Schwarztee Earl Grey, Grüner Tee, Ingwer-Orange, Pfefferminze, Bio Verveine, Kamillenblüten,	

Deklaration

Kaffee und Zucker sind Fairtrade-zertifiziert.