

Apéro-Angebot vom 1. bis 30. Juni 2017

Gerne führen wir Ihren Apéro in unserem Fumoir, in der Lobby oder auf unserer Rheinterrasse durch. Dazu bieten wir Ihnen verschiedene Häppchen & Getränke an:

Häppchen

Grissini • Stück • 2

Grissini mit Jenzers Freiland-Schinken • Stück • 4

Crostini

... Tomatenmarmelade • Stück • 4

... Avocado • Stück • 4

... Ziegenfrischkäse • Stück • 4

Gebeizter Lachs • Schwarzbrot • Stück • 4

Marinierte Oliven • Schale • 6

Nüsslimischung Krafft Basel • Schale • 7

Getränke

Prosecco Stefany • Cantina Pizzolato • Valdobbiadene • 7.5dl • 63

Champagne Brut • Grand Cru Beaufort • 7.5dl • 89

Riesling Grauschiefer • Andreas Schmitges • Mosel • Deutschland • 54

Gambarogno Bianco • Cantina il Cavaliere • Tessin • Schweiz • 7.5dl • 53

Kerner • Manni Nössing • Alto Adige • Italien • 7.5dl • 64

Grüner Veltliner • Fass 4 • Ott • Niederösterreich • Österreich • 7.5dl • 68

Ein grösseres Weinangebot finden Sie unter www.krafftbasel.ch.

Hausaperitif • (alkoholfrei) • 1dl • 5.40

Verjus • Mineralwasser • Trauben

Orangensaft • 5dl • 13

Basler Wasser mit & ohne Kohlensäure • 1l • 8.50

Goba Appenzeller Wasser laut/still • 5dl • 7.20

Menüvorschläge vom 1. bis 30. Juni 2017

Menü I

In Gewürzen gebeizter Lachs • Avocado-Salsa • Apfelvinaigrette • Honigbrot

Brennnessel-Spinat-Velouté • Koriander

Am Stück gebratener Rücken vom Witzwiler Freilandsäuli

Thymianjus • Gnocchi • Rüben

oder

Maispoulardenbrust

Thymianjus • Gnocchi • Rüben

Grand Cru Schoggiriegel • Salzcaramel • rote Früchte

4 Gänge • 89

3 Gänge • 74

Menü II

Tatar vom Baselbieter Rind • Rhabarber • Belper Knolle

Suppe von Waldpilzen

Gebratener Saibling • Meerrettich-Räucherfisch-Sauce • grünes Gemüse • Urkorn

Sauerrahm-Minz-Glace • Waldmeister-Süppchen

4 Gänge • 93

3 Gänge • 79

Menü III

Pochiertes Landei • Belper Knolle-Schaum • Croûtons

Karotten-Ingwer-Suppe

Gebratener Saibling • Kerbelsauce • grünes Gemüse

Filet vom Baselbieter Rind • Pfifferlinge • Sauce Napoleon • Kartoffel-Rosmarin-Püree • Sommergemüse

Grand Cru Schoggimousse • Salzcaramel • Beeren

5 Gänge • 110

4 Gänge • 97

Als Alternative zum Dessert bieten wir jeweils auch Käse von Jumi aus dem Emmental an.

Vegetarische Alternativen

Urkorn-Curry • Gemüse

Kräuter-Risotto • Spinat • Belper Knolle
oder

Tagliarini • gebratene Pilze • Spinat • Pinienkerne • Belper Knolle

Mittagsmenü vom 1. bis 30. Juni 2017

Von Montag bis Freitag bieten wir Ihnen ergänzend zu den oben aufgeführten Menüs folgendes Mittagsmenü an:

Sommerlicher Vorspeisesalat
oder

Zitronengras-Currysuppe

Zimmerli vom Seeländer Jungsäuli • Aprikosenpolenta • Sommergemüse

Vanille-Panna Cotta • rote Früchte

3 Gänge • 43

2 Gänge • 32

Rind & Kalb: Baselbiet, Schweiz; Jungsäuli: Freilandhaltung, Witzwil, Schweiz; Saibling: Schweiz;
Lachs: Schottland; Räucherforelle: Schweiz

Weinvorschläge vom 1. bis 30. Juni 2017

Weisswein

- Gambarogno Bianco • Cantina il Cavaliere • Tessin • Schweiz • 7.5dl • 53
Riesling Grauschiefer • Andreas Schmitges • Mosel • Deutschland • 54
Gutedel Steingruble • Ziereisen • Markgräflerland • Deutschland • 7.5dl • 55
Sancerre • Domaine Le Beauregard • M. Girault • Loire • Frankreich • 7.5dl • 65
Grüner Veltliner • Fass 4 • Ott • Niederösterreich • Österreich • 7.5dl • 68
Malhadinha Branco • Malhadinha Nova • Alentejo • Portugal • 7.5dl • 76

Rotwein

- Faugères • Binet & Jacquet • Languedoc • Frankreich • 7.5dl • 55
Zweigelt Reserve • Ludwig Hiedler • Kamptal • Österreich • 7.5dl • 68
Ronco di Persico • Daniel Huber • Tessin • Schweiz • 7.5dl • 78
Quinta do Javali • "Old Wines" • Douro • Portugal • 7.5dl • 85
Barolo • Andrea Oberto • Piemont • Italien • 7.5dl • 89

Dessertweine

- Kabir • Donnafugata • Sizilien • Italien • 3.75dl • 49
Moscato d'Asti • Sarraco • Piemont • Italien • 7.5dl • 53

Alle Preise in CHF & inklusive 8% Mehrwertsteuer.