

## Apéro-Angebot vom 20. November 2017 bis 10. Januar 2018

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

... Artischockencreme • Stück • 4

... Ziegenfrischkäse • Stück • 4

Tatar • Toast • schwarze Nüsse • Stück • 7

Saiblingstatar • Schwarzbrot • Crème Fraîche • Stück • 6

Marinierte Oliven • Schale • 6

Nüsslimischung Krafft Basel • Schale • 7

### Getränke

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

Pinot Rosé • Extra Brut • Kalkbödele • 7.5dl • 67

Champagne Brut • Grand Cru Beaufort • 7.5dl • 89

Verdelho • Herdade do Esporão • Alentejo • Portugal • 7.5dl • 49

Riesling Sylvaner • Weingut zur Sonne-Obrecht • Bündner Herrschaft • Schweiz • 7.5dl • 59

Riesling Kabinett • Trittenheimer Apotheke • Franz Josef Eifel • Mosel-Saar-Ruwer • Deutschland • 7.5dl • 65

Grüner Veltliner • Fass 4 • Bernhard Ott • Burgenland • Österreich • 7.5dl • 68

Ein grösseres Weinangebot finden Sie unter [www.krafftbasel.ch](http://www.krafftbasel.ch).

Sanbitter • alkoholfrei • 1dl • 6.40

Orangensaft • 5dl • 13

Basler Wasser mit & ohne Kohlensäure • 1l • 8.50

Goba Appenzeller Wasser laut/still • 5dl • 7.20

## Menüvorschläge vom 20. November bis 10. Januar 2018

### Menü I

Gebeizter Lachs • Apfel-Meerrettich • Randen

Getrüffelte Engadiner Brotsuppe

Am Stück gebratener Rücken vom Witzwiler Freilandsäuli

Thymianjus • Gnocchi • Rüben

oder

Maispoulardenbrust

Thymianjus • Gnocchi • Rüben

Grand Cru-Shoggiriegel • Salzcaramel

4 Gänge • 89

3 Gänge • 74

### Menü II

Tatar vom Baselbieter Rind • Kirschen • Belper Knolle

Suppe von Schwarzwälder Steinpilzen

Gebratener Saibling • Estragonsauce • Rahmsauerkraut • Petersilien-Kartoffeln

Frappé vom grünen Apfel • Honig-Crunch

4 Gänge • 93

3 Gänge • 79

### Menü III

Pochiertes Landei • Steinpilz-Mousseline • Belper Knolle • Croûtons

Kürbis-Velouté • Kerne • Kernöl

Gebratener Saibling • Estragonsauce • Rahmsauerkraut • Speck

Entrecôte vom Freilandrind am Stück gebraten • Trüffeljus • Kartoffel-Rosmarin-Püree • Wintergemüse

Grand Cru Schoggimousse • Feigen • Zwetschgensorbet

5 Gänge • 110

4 Gänge • 96

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

## **Vegetarische Alternativen**

Vorpeise

Gurken-Wakame-Salat • Wildkräuter-Emulsion  
oder

Sautiertes Gemüse • Kräuter • Rucola • Belper Knolle

Hauptgang

Rübenrisotto • Herbsttrüffel • Belper Knolle  
oder

Tagliarini • Pilze • Kräuter • Parmesan

## **Mittagsmenü vom 20. November 2017 bis 10. Januar 2018**

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

Winterlicher Vorspeisesalat  
oder

Kürbissuppe • Kerne • Kernöl

Zimmerli vom Seeländer Jungsäuli • Bramata-Polenta • Wintergemüse

Vanille-Panna Cotta • Zwetschgen

3 Gänge • 43

2 Gänge • 32

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

## Weinvorschläge vom 20. November bis 10. Januar 2018

### Weisswein

Verdelho • Herdade do Esporão • Alentejo • Portugal • 7.5dl • 49

Nounat • Finca Binigrau • Mallorca • Spanien • 7.5dl • 67

Riesling Sylvaner • Weingut zur Sonne-Obrecht • Bündner Herrschaft • Schweiz • 7.5dl • 59

Riesling Kabinett • Trittenheimer Apotheke • Franz Josef Eifel • Mosel-Saar-Ruwer • Deutschland • 7.5dl • 64

Grüner Veltliner • Fass 4 • Bernhard Ott • Burgenland • Österreich • 7.5dl • 68

### Rotwein

Château la Bastide • Corbières Cuvée • Languedoc • Frankreich • 7.5dl • 47

Gotim Bru • Castell del Remei • Costers del Segre • Spanien • 7.5dl • 55

Chianti Classico • Fattoria Ispoli • Toskana • Italien • 7.5dl • 62

Cornalin • Cave Biber • Wallis • Schweiz • 7.5dl • 71

Liubisa • Ludwig Hiedler • Kamptal • Österreich • 7.5dl • 83

Rhini • Weingut Ziereisen • Deutschland • 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.