

## Apéro-Angebot vom 1. bis 30. September 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

Periquita • J.M da Fonseca • Alentejo • Portugal • 7.5dl • 47

Riesling Grauschiefer • Andreas Schmitges • Mosel • Deutschland • 7.5dl • 54

Sauvignon Blanc • Steirische Klassik • Südsteiermark • Österreich • 7.5dl • 67

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

### Hausaperitif

Federica con Cava • mit Alkohol • 1dl • 12.50

Verjus • Mineralwasser • Trauben • ohne Alkohol • 1dl • 5.40

Orangensaft • 5dl • 13

Basler Wasser mit & ohne Kohlensäure • 1l • 8.50

Goba Appenzeller Wasser laut/still • 5dl • 7.20

## Menüvorschläge vom 1. bis 30. September 2017

### Menü I

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

Zitronengras-Suppe

Am Stück gebratener Rücken vom Witzwiler Freilandsäuli

Thymianjus • Gnocchi • Rüben

oder

Maispouardenbrust

Thymianjus • Gnocchi • Rüben

Caramel-Zwetschgen • Krafft Vanilleeis • Amarant-Crunch

4 Gänge • 89

3 Gänge • 74

### Menü II

Tatar vom Baselbieter Rind • Pfifferlinge • Kirschen • 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-Krusteln • Sommergemüse

Grand Cru Schoggimousse • Salzcaramel • Aprikosen

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. September 2017**

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

Sommerlicher Vorspeisesalat  
oder

Kalte Suppe von geschmorten Tomaten

Zimmerli vom Seeländer Jungsäuli • Kräuterpolenta • Sommergemüse

Vanille-Panna Cotta • Zwetschgen

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. September 2017

### Weisswein

Periquita • J.M da Fonseca • Alentejo • Portugal • 7.5dl • 47

Riesling Grauschiefer • Andreas Schmitges • Mosel • Deutschland • 7.5dl • 54

Sauvignon Blanc • Steirische Klassik • Südsteiermark • Österreich • 7.5dl • 67

Humagne Blanc • Serge Roh • Wallis • Schweiz • 7.5dl • 72

Auxey Duresses • Pierre-Yves Colin-Morey • Burgund • Frankreich • 7.5dl • 85

### Rotwein

Bardolino Classico Superiore • Veneto • Italien • 7.5dl • 51

F S F • J.M da Fonseca • Setubal • Portugal • 7.5dl • 68

Ardevine • Familie Boven • Wallis • Schweiz • 7.5dl • 71

Pannobile • Claus Preisinger • Neusiedlersee • Österreich • 7.5dl • 85

Château Montregard la Croix • Pomerol AC • Bordeaux • Frankreich • 7.5dl • 92

### Dessertweine

Kabir • Donnafugata • Sizilien • Italien • 3.75dl • 49

Moscato d'Asti • Sarraco • Piemont • Italien • 7.5dl • 53

Alle Preise in CHF & inklusive 8% Mehrwertsteuer.