

Mittagskarte

...

Hubert Mayer's Lunch-Menü

Spätsommersalat
oder
Fenchel-Orangensuppe

Rückensteak vom Freilandsäuli • Pilzrahmsauce • Kartoffelgratin • Gemüse
oder

Kürbis-Rübenrisotto • Ofenrüben • Koriander • Rucola

...

2 Gänge • 29
2 Gänge vegetarisch • 27

Vorspeisen

Nüsslisalat • Speck • Croutons • Ei • 14

Spätsommersalat • Radieschen • Kerne • Randen • 13

Steinpilzsuppe • Croutons • Kräuter • 14

Karotten-Ingwer-Suppe • Koriander • 12

Hauptgänge

Strozzapreti • Spinat • gebratene Waldpilze • Belper Knolle • 26

Maispoulardenbrust • Portweinjus • Kartoffeln-Rosmarin-Püree • Gemüse • 32

Hirschschnitzel • Preiselbeerjus • Rotkraut • Pilze • Spätzle • 38

Gebratener Lachs • Safransauce • schwarzer Reiss • grünes Gemüse • 36

Fleischküchlein • Estragon-Sauce • Serviettenknödel • Gemüse • 29

Desserts

Quarkmousse • Schoggi-Ingwer-Eis • Crunch • 13

Dreierlei Sorbets mit Früchten • 13

Kaffee • Mini-Dessert • 9

Eiskaffee Krafft Basel • 11

Rind, Schwein, Kalb: Schweiz; Maispoularde: Frankreich; Hirsch: Österreich; Lachs: Schottland

Sind Sie Allergiker? Bitte geben Sie bei der Bestellung die kritischen Allergene bekannt, damit wir sie bei der Zubereitung berücksichtigen können. Alle Preise in CHF und inklusive 8% Mehrwertsteuer

Rheingasse 12, 4058 Basel, T +41 61 690 91 30
restaurant@krafftbasel.ch
www.krafftbasel.ch/restaurant

