

APÉRO-ANGEBOT 1. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2020

Gerne führen wir Ihren Apéro in unserem Salon, in der Lobby oder auf unserer Rheinterrasse durch. Dafür haben wir eine kleine Auswahl an verschiedene Häppchen und Getränke für Sie zusammengestellt. Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen, gerne erweitern wir die Auswahl entsprechend und freuen uns, wenn wir für Sie Ihr ganz individuelles Angebot kreieren dürfen.

Häppchen

Grissini • Stück • 2

Grissini mit Jenzers Freiland-Schinken • Stück • 4

Knusprige Tortilla • veganer Hummus • Stück • 3

Bauernbrot • Kräuter-Bibeleskäs • Stück • 4

Focaccia • Tatar von Fischen aus Guiberts Quellwasser • Stück • 4

Vitales Schwarzbrot • Rinds-Carpaccio • Crème fraîche • Stück • 5

Marinierte Oliven • Schale • 6

Nüsslimischung Krafft Basel • Schale • 7

Getränke

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

Bio Prosecco Rosé • Cantina Pizzolato • 7.5dl • 72

Champagne Brut • Grand Cru Beaufort • 7.5dl • 89

Gelber Muskateller • Sauska • Tokaj • Ungarn • 7.5dl • 49

Grüner Veltliner Thal • Ludwig Hiedler • Kamptal • Österreich • 7.5dl • 56

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

Sanbitter • alkoholfrei • 1dl • 6.40

Orangensaft • 5dl • 7.20

Basler Wasser mit & ohne Kohlensäure • 1l • 8.50

Goba Appenzeller Wasser laut/still • 5dl • 7.20

MENÜVORSCHLÄGE 1. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2020

Menü I

Geschmorter Chicorée • Saiblings-Tatar • Mandarinen-Gel • knusprige Quinoa

Geräucherte Pastinaken-Velouté

12 Stunden geschmorte Rindsschulter •
eigener Jus • glasierte Karotten • Kartoffel-Mousseline
oder

Gebratener Schweizer Zander
Crème fraîche-Sauerkraut • Griessknödel

Gugelhupf „Pain Perdu“ Art • eingelegte Clementinen • Vanilleglace

4 Gänge • 89

3 Gänge • 75

Menü II

Tataki vom Omoso Rind • Kräuter-Emulsion • Federkohl

Ochsenschwanz • Sellerieschaum • gepuffter Buchweizen

Rückenfilet vom Colin • Safranrisotto • gegrillter Lauch

Pochierte Birne • dunkle Felchlin Grand Cru Schokolade • Birnensorbet

4 Gänge • 93

3 Gänge • 79

Menü III

Pochiertes 64 Grad-Landei • Croûtons • Kartoffel-Trüffelschaum • Belper Knolle

Pilz-Consommé • geschmorte Zwiebeln

Konfierter Heilbutt • Zitrus-Wirsing • Sauce Hollandaise

Regionaler Milchkalbsrücken • Jus • Kartoffel-Terrine • Wurzelgemüse

Tarte Tatin • Karamellrahm • Crème Glacé

5 Gänge • 112

4 Gänge • 98

Mögen Sie lieber Käse als Dessert? Als Alternative zur Süßspeise bieten wir jeweils auch Käse von Jumi aus dem Emmental an.

Vegetarische Alternativen

Vorspeisen

Salat Krafft Basel • geröstete Nüsse • Kräuter-Emulsion
oder
Quinoa-Salat • gepickeltes Gemüse • gepuffte Quinoa

Hauptgänge

Belugalinsen • Wintergemüse-Curry
oder
Cremiges Risotto • Sellerie • Lauch • „Dr 13“-Käse

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte fragen Sie unsere Service- oder Bankettmitarbeiter.

Rind, Schwein, Kalb, Zander, Saibling, Fisch aus Guiberts Quellwasser: Schweiz; Colin: Frankreich; Heilbutt: FAO 27

WEINVORSCHLÄGE 1. FEBRUAR - 31. MÄRZ 2020

Weissweine

Gelber Muskateller • Winzerei Sauska • Tokaji • Ungarn • 48
Langhe Bianco • Cantina Parusso • Piemont • Italien • 48
Esporão Reserva Branco • Herdade do Esporão • Alentejo • Portugal • 49
Verdejo • Reina de Castillo • Rueda • Spanien • 54
Grüner Veltliner Thal • Ludwig Hiedler • Kamptal • Österreich • 55
Weissburgunder Reflexion Hohes Eck • Weingut Zillinger • Weinviertel • Österreich • 59
Scheurebe • Weingut Bischel • Rheinhessen • Deutschland • 62
Riesling Kabinett • Weingut Bischel • Rheinhessen • Deutschland • 68
Heida • Cave Biber • Wallis • Schweiz • 72
Pouilly – Fuissé Ronchevats • Domaine Saumaize - Michelin • Burgund • Frankreich • 82

Rotweine

Labotos • Quinta do Javali • Duoro • Portugal • 51
Faugères Tradition • Binet & Jacquet • Languedoc • Frankreich • 57
zb • Gesellmann • Burgenland • Österreich • 57
Gigondas • La Bastide Saint Vincent • Rhône • Frankreich • 65
Pompeii Rosso • Bosco de Medico • Campania • Italien • 65
Tinta Miuda Vinho • Quinta do Pinto • Lisboa • Portugal • 71
Cornalin • Cave Biber • Wallis • Schweiz • 71
Emilio Moro • Bodegas Emilio Moro • Ribera del Duero • Spanien • 78
Barolo • Andrea Oberto • Piemont • Italien • 86

Dessertweine

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

Alle Preise in CHF & inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.