

APÉRO-ANGEBOT 1. JULI BIS 30. SEPTEMBER 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

Champagne Brut • Grand Cru Beaufort • 7.5dl • 89

Oinoz Verdejo • Bodega Carlos Moro • Rueda • Spanien • 7.5dl • 45

Sur Sur • Donnafugata • Sizilien • Italien • 7.5dl • 51

Riesling Gaisberg • Ludwig Hiedler • Kamptal • Österreich • 7.5dl • 66

Sauvignon Blanc • Wolfer • Thurgau • Schweiz • 7.5dl • 71

Pinot Rosé Extra Brut • Kalkbödele • Baden • Deutschland • 7.5dl • 72

Riesling Sekt Brut • Reinecker • Baden • Deutschland • 7.5dl • 63

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. JULI BIS 30. SEPTEMBER 2020

Unser Küchenteam hat folgende Menüvorschläge für Sie zusammengestellt. Nehmen Sie sich jedoch gerne die Freiheit, sich ihr ganz individuelles Menü aus den verschiedenen Gerichten zusammen zu stellen. Eine passende vegetarische oder vegane Alternative schlagen wir Ihnen gerne vor. Vermissen Sie Ihr Lieblingsgericht in unseren Vorschlägen? Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen. Gerne kreieren wir Ihnen Ihr ganz individuelles Menü.

Menü I

Salat von marinierten Saisongemüsen • hausgemachter Kirschenessig • Bärlauch-Emulsion

Regionale Gemüse-Gazpacho • Kräuter-Öl

Schweizer Poulet Ballottine • Kräuterfüllung • Mediterraner Tian • Fondant-Kartoffeln

Rote Beeren • Mandel Financier • Vanille Glace

4 Gänge • 89

3 Gänge • 74

Menü II

Saiblings-Flammkuchen aus Guiberts Quellwasser • Zitronen-Gel • Rucola

Zucchini-Sauerrahm Kaltschale

Französisches Colinfilet • Arancini • Peperoni • Sauce Vièrge

Weisses Felchlin-Schokoladen Mousse • Pfirsich-Ragout • Crème Glace

4 Gänge • 92

3 Gänge • 79

Menü III

Marinierte Urtomaten • Mercouri Oliven-Öl • Basilikum

Blumenkohl-Velouté • Crumble

Gegrilltes Doradenfilet • eingelegte Zitronen • mariniertes Fenchel

Milchkalbs Medaillon • geschmorte Auberginen • Polentaschnitte • Jus Gras

Rotes Beeren-Süppchen • Sablé • Basler Joghurt-Sorbet

5 Gänge • 112

4 Gänge • 98

3 Gänge • 85

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

Vegetarische Alternativen

Sie haben Vegetarier oder Veganer unter Ihren Gästen und benötigen dementsprechende Alternativen? Gerne zaubert unser Küchenteam individuelle vegetarische oder vegane Gerichte für Ihren Anlass. Wir haben ebenfalls eine kleine Auswahl von passenden Gerichten vor Ort, falls Sie die Auswahl lieber Ihren Gästen überlassen möchten.

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

Kalb, Poularde, Saibling, Fisch aus Guiberts Quellwasser: Schweiz; Colin: Frankreich; Dorade: FAO27

WEINVORSCHLÄGE 1. JULI BIS 30. SEPTEMBER 2020

Weissweine

Oinoz Verdejo • Bodega Carlos Moro • Rueda • Spanien • 7.5dl • 45

Sur Sur • Donnafugata • Sizilien • Italien • 7.5dl • 51

Riesling Gaisberg • Ludwig Hiedler • Kamptal • Österreich • 7.5dl • 66

Sauvignon Blanc • Wolfer • Thurgau • Schweiz • 7.5dl • 71

Rotweine

EA Reserva • Cartuxa • Alentejo • Portugal • 7.5dl • 46

ZB • Weingut Gesellmann • Burgenland • Österreich • 7.5dl • 53

Visellio • Tenute Rubino • Puglia • Italien • 7.5dl • 65

Emilio Moro • Bodegas Emilio Moro • Ribera del Duero • Spanien • 7.5dl • 78

Dessertweine

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

Bio Tokaji Szamorodni • Graf Degenfeld • Tokaji • Ungarn • 5dl • 53

Alle Preise in CHF & inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.