

APÉRO-ANGEBOT 1. MAI BIS 30. JUNI 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. MAI BIS 30. JUNI 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 grünen Linsen • gebeizter „Swiss Alpin“-Lachs • Wildkräutercème

Rinderkraftbrühe

Lamm Gigot vom Berner Oberland • Kartoffel-Mousseline • Zucchini • Thymian-Jus

Sauerampfer Crème Brûlée • Bitter-Schokoladen Sorbet

4 Gänge • 89

3 Gänge • 74

Menü II

Marinierter Spargel • Rhabarber Vinaigrette • 18 Monate gereifter Freiland Schinken

Spargel Velouté • Bauernbrot-Croûtons

Gebratener Heilbutt • Spargelragout • Frischkäse-Gnocchi

Grand Cru Ivoire Schokoladen Parfait • eingelegte Grapefruit • Blutorange Sorbet

4 Gänge • 92

3 Gänge • 79

Menü III

Weisses Tomatenmousse • Wildkräuter Coulis • pochiertes Wachtelei

Erbsensuppe • Schaf-Frischkäse

Pochierte Seezunge • Kräutersalsa • Champagne Beurre Blanc • Tomaten-Öl

Am Stück gegartes Zwischenrippenstück vom Omoso Rind •
Bärlauch-Knöpfler • Kohlrabi • Jus demi glace

Rhabarber-Variation • Glace • Mousse • pochiert

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.

Rind, Schwein, Lachs, Lamm, Fisch aus Guiberts Quellwasser: Schweiz; Heilbutt, Seeszunge: FAO 27

WEINVORSCHLÄGE 1. MAI BIS 30. JUNI 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 Castilla • 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 • Franz Josef Eifel • Mosel • 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
Pomèpii 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.