

APÉRO-ANGEBOT 1. OKTOBER - 31. DEZEMBER 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. OKTOBER - 31. DEZEMBER 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

Wurzelgemüse • 60°C Ei • Schaum

Zitronengras-Consommé • Raviolo

Skrei Kabeljaufilet • Bouillabaisse-Sud • Kartoffeln

Kalbsmilken • Rollgerste • Petersilie • Pilze

Mandeln • Vanille • Apfel

5 Gänge • 110

4 Gänge • 95

3 Gänge • 70

Menü II

Rotkraut • Sesam • Buchweizen

Geschmorter Hokkaido Kürbis • Fregola Sarda • Walnüsse

Heilbutt • Karotte • schwarzer Reis

Eton Mess • Meringue • Mirabelle • Chantilly

4 Gänge • 86

3 Gänge • 72

Menü III - Zum Teilen

Randen Carpaccio • Crème Fraîche • Schnittlauch-Emulsion

Geröstete Topinambur Suppe

Entrecôte, am Stück gegart • Frischkäse-Gnocchi •
Rahm-Trüffel-Wirsing • Jus • Sellerie

Birnen Tarte Tatin • Honig • Birnen-Sorbet

pro Person • 95

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.

Skrei Kabeljau: FAO27; Kalb, Entrecôte, Fische aus Guiberts Quellwasser: Schweiz; Heilbutt: Norwegen