

Vorspeisen

Salat von Fregola • rote Beete • Meerrettichmousse • Apfel • 18

Tatar & Mariniertes vom Piemonteser Rind • Blumenkohlcrème •
Zwetschgensenf • Cironé • Schnittlauchemulsion • 21

Entenleber-Terrine • Gewürzbrioche • Dörrfrüchte-Chutney • Hagebutte • 28

Geräucherter Saibling • Elixier von Karotte & Kürbis • Kardamom • 18

Agnolotti von Schwarzwälder Steinpilzen • Spinat • Walnüsse •
Schmorschälottencrème • Belper Knolle • 19/32

Ochschwanzragout • Kartoffelmousseline • Sauce Grenobloise •
Herbsttrüffel • 21

Hauptgänge

Kürbisrisotto • gerösteter Kürbis • Kerne • Kürbiskernöl • Belper Knolle • 27

Hirschrücken • Quittenjus • Spitz- & Rotkohl • Früchte des Waldes •
Kastanien-Schupfnudeln • Preiselbeeren • 47

Lackierte Kalbswange • Pastinakenpüree • geröstete Karotten • Schalotten • 45

Gebratener Wolfsbarsch • Petersilien-Pernodsauce • Fenchel •
Spinatgemüse • Brennessel-Fagottini • 46

Entrecôte vom Freilandrind • Kampot Pfefferjus • Randengnocchi •
Gemüse des Moments • Herbsttrüffel • 52



Hubert Mayer's Menü

In 3, 4 oder 5 Gängen geniessen und zurücklehnen.
Unser Service-Team weiss Bescheid.

3 Gänge • 78
4 Gänge • 89
5 Gänge • 105



Dessert und Käse

Käseauswahl • Käserei Jumi Boll • 12 / 18

Dreierlei Felchlin-Schoggi • hell • dunkel • warm • kalt • 18

Lebkuchenmousse • Birne • Krokant • Rum-Rosineneis • 15

Holunderbeeren • Giandujamousse • Quarkeis • Crumble • 17

Weinempfehlung

zum Dessert

Roter Schiefer • Andreas Schmitges • Mosel • Deutschland • 2014 • 1 dl • 7.90

Moscato d'Asti • Sarraco • 2015 • 1 dl • 8.50

zum Käse

Late Bottled Vintage Port • Quinta do Crasto • 2011 • 0.5 dl • 9.50

Gewürztraminer Turckheim • Zind-Humbrecht • Elsass • 2014 • 0.5 dl • 8.50

Kalb, Rind, Saibling: CH; Hirsch: AUT; Ente: Frankreich; Wolfsbarsch: FAO 27

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 Mehrwertsteuer

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

