

## Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle • Gewürzbrot • Apfel • Wakame-Spargelsalat • Meerrettich • 23

Tatar & Mariniertes vom Piemonteser Rind • Kapernrelish • Tomatenelixier •  
Belper Knolle • Knusperbrot • 25

Entenleber-Terrine • Brioche • Sanddorn • schwarze Nüsse • Pfeffer-Caramel • 30

Salat von marinierten Frühlingsgemüsen • Ingwer • Birnenvinaigrette •  
Linsenpüree • Safranemulsion • 19

Spargel-Knusper-Ei • Spinat • Zitrone • 18

Gebratene Jakobsmuscheln • Federkohl • Tortellini • Kresse • 23

Suppe & Fagottini von Austernpilzen • 18

Brennnesselsuppe • Honigzwiebeln • gebackener Schweinebauch • 19

## Hauptgänge

Gratinierte Aubergine • Perlgraupen • mediterranes Gemüse • Kressesauce • 26

Tagliarini • Parmesan-Sauce • Spinat • Kräuter • Pilze • Belper Knolle • 30

Wolfsbarsch • Gazpachosauce • Fenchelmarmelade • schwarzer Reis • 48

Lammrücken • Thymianjus • Artischocken-Tomatengemüse • Oliven-Griessstrudel • 52

Kalbswange • eigener Jus • Frühlingsgemüse • Kartoffelpüree •  
Schalotten-Crunch • 49

Entrecôte • Portwein-Jus • grünes Gemüse • Pilze des Moments •  
Petersilien-Gnocchi • 52

Nusschale vom Milchkalb • Ochsenchwanz-Sauce • Spargel •  
Austernpilz-Fagottini • 47



## 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

Délice von Rhabarber • Erdbeeren • Meringue • Sorbet • 16

Crème Brûlée • Salzcaramel • rote Früchte • Geeister Quark • 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, Schwein, Lachsforelle, Saibling: CH; Hirsch: AUT; Ente: FR; Kabeljau: DK

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

