

APÉRO-ANGEBOT 1. AUGUST - 30. SEPTEMBER 2019

Gerne führen wir Ihren Apéro in unserem Salon, in der Lobby oder auf unserer Rheinterrasse durch. Dazu bieten wir Ihnen verschiedene Häppchen & Getränke an:

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 • in Gin gebeiztes Rindfleisch • 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

Esporão Reserva Branco • Herdade do Esporão • Alentejo • Portugal • 7.5dl • 49

Sauvignon Blanc • Weingut Niklas • Alto Adige • Italien • 7.5dl • 53

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. AUGUST - 30. SEPTEMBER 2019

Menü I

Hausmarinierter Schweizer Lachs • Fenchelsalat • Radieschen

Melonenkaltschale

Am Stück gebratener Rücken vom Witzwiler Freilandsäuli

Jus demi-glace • Blumenkohlgemüse • Griessschnitte

oder

Gebratene Dorade

Kräutersalsa • Ratatouille • Riso Venere

Felchlin Grand Cru Schokoladenparfait • Mandel Dacquoise • Himbeersorbet

4 Gänge • 89

3 Gänge • 75

Menü II

Tataki vom Omoso Rind • Sesam • Rettich

Vichyssoise

Schweizer Lachsforelle • Sauce Vièrge • Tagliarini • Sommergemüse

Bretonisches Sablé • marinierte Früchte • Erdbeersorbet

4 Gänge • 93

3 Gänge • 79

Menü III

Pochiertes 64 Grad-Landeil • Croûtons • junger Spinat • Parmesanschaum

Sommergemüse Gazpacho

Gebratener Königs-Zander • Gemüse-Salsa • Zitronen-Risotto

Regionaler Milchkalbsrücken • eigener Jus • Saisongemüse • Bratkartoffeln

oder

Entrecôte am Stück gebraten • Jus Gras • Kartoffelpüree • Saisongemüse

Zitronentarte • Meringue • Vanilleglace

5 Gänge • 112

4 Gänge • 98

Als Alternative zum Dessert bieten wir jeweils auch Käse von Jumi aus dem Emmental an.

Vegetarische Alternativen

Vorpeisen

Sommersalat Krafft Basel • geröstete Nüsse • Kräuter-Emulsion
oder

Variation von Blumenkohl • Salat • gepickelt • Püree • Zitronen-Basilikum-Vinaigrette

Hauptgänge

Crèmiges Tessiner-Risotto • Saisongemüse • Cironé
oder

Hausgemachte Pasta • Pesto Rosso • Sommergemüse • Der „13“-Käse

MITTAGSMENÜ 1. AUGUST - 30. SEPTEMBER 2019

Von Montag bis Freitag bieten wir Ihnen ergänzend zu den oben aufgeführten Menüs folgendes Mittagsmenü an:

Tagessalat • Krafft-Dressing
oder

Tagessuppe

Maispouardenbrust • Jus • Knöpfli • Saisongemüse

Marinierte Sommerfrüchte • Rahm • Früchtesorbet

3 Gänge • 43

2 Gänge • 32

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

Rind, Kalb, Schwein, Zander, Lachs, Fisch aus Guiberts Quellwasser: Schweiz; Maispoularde: Frankreich
Dorade: FA027

WEINVORSCHLÄGE 1. AUGUST - 30. SEPTEMBER 2019

Weissweine

Esporão Reserva Branco • Herdade do Esporão • Alentejo • Portugal • 7.5dl • 49

Sauvignon Blanc • Weingut Niklas • Alto Adige • Italien • 7.5dl • 53

Weissburgunder Langenlois • Ludwig Hiedler • Kamptal • Österreich • 7.5dl • 57

Blanc de Noir Schiefer • Weingut Obrecht • Bündler Herrschaft • Schweiz • 7.5dl • 68

Chablis 1er Cru • Domaine de la Motte • Bourgogne • Frankreich • 7.5dl • 76


Riesling "Alte Reben" Trittenheimer Apotheke • Eifel • Mosel • Deutschland • 7.5dl • 83

Rotweine

Àfium • Ikon • Balaton • Ungarn • 7.5dl • 53

Nero d'Avola Acenteo • Tenuta Civias • Sizilia • Italien • 7.5dl • 58

St. Laurent Galgenberg • Gruber Röschitz • Weinviertel • Österreich • 7.5dl • 65

Faugères Réserve • Binet & Jacquet • Languedoc • Frankreich • 74 

Pinot Noir Nr. 2 • Weingut Bachtobel • Bündner Herrschaft • Schweiz • 7.5dl • 81

Dessertweine

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

Alle Preise in CHF & inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.