

Apéro-Angebot vom 1. März bis 30. April 2019

Gerne führen wir Ihren Apéro in unserem Fumoir, 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

Schnittlauchbrot • Kräuteröl • Stück • 3

Bauernbrot • Kräuter-Bibeleskäs • Stück • 4

Brioche • Pastinaken-Chutney • Stück • 3

Pumpernickel • Tartar von Fischen aus Guiberts Quellwasser • Stück • 4

Hausgebackenes Focaccia • gebeizte Lachsforelle aus Guiberts Quellwasser •

Zitronengel • Stück • 4

Vitales Schwarzbrot • in Gin gebeiztes Rindfleisch • Crème Fraîche • Stück • 5

Tataki vom Osomo Rind • Sesam • 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

Gros Manseng • Domaine Saint-Lannes • Gascogne • Frankreich • 7.5dl • 49

Pinot Bianco Platt & Riegel • Kellerei Giralan • Alto Adige • Italien • 7.5dl • 54

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 vom 1. März bis 30. April 2019

Menü I

Leicht geräucherter Saibling lauwarm serviert • Variation von der Karotte

Randen-Velouté

Am Stück gebratener Rücken vom Witzwiler Freilandsäuli
Jus demi-glace • Wirsing • Bratkartoffeln

oder

Rosa gebratene Entenbrust
Kräuterjus • mit Orange lackierter Chicorée • Griessschnitte

Felchlin Grand Cru Schoggiriegel • Zitrusfrüchte • Tonkabohneneis

4 Gänge • 89

3 Gänge • 75

Menü II

Tataki vom Osomo Rind • Sesam • Kräuteremulsion

Sellerie-Bouillon

Schweizer Lachsforelle • Safransauce • Rollgerste • Frühlingsgemüse

Delice von Apfel • Marzipan • Quark

4 Gänge • 93

3 Gänge • 79

Menü III

Pochiertes 64 Grad-Landeil • Crêtons • Kartoffelschaum

Rindfleisch-Consommé • Paysanne

Gebratener Wolfsbarsch • Wurzelgemüse-Ragout • Tortellini

Am Stück gebratener Kalbsrücken • eigener Jus • Saisongemüse • Fregola
oder

Entrecôte am Stück gebraten • Rotweinjus • Kartoffelkrapfen • Saisongemüse

Zitronentarte • gebrannte Meringue • Vanilleeis

5 Gänge • 112

4 Gänge • 98

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

Vegetarische Alternativen

Vorpeisen

Cicorino-Salat • Chicorée • Schnittlauchemulsion • geröstete Nüsse
oder
Geschmorter Baselbieter Sellerie • Cassis • Himbeer-Vinaigrette

Hauptgang

Crèmiges Carnaroli-Risotto • Kabis • gegrillter Lauch • Belper Knolle
oder
Tagliarini • Wildkräuterpesto • Frühlingsgemüse • Schlossberger Uralt

Mittagsmenü vom 1. März bis 30. April 2019

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

Tagessalat • Krafft-Dressing
oder
Tagessuppe

Maispouardenbrust • Jus • Spätzle vom Brett • Frühlingsgemüse

Cheesecake • Conference Birnen-Kompott

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, Lachsforelle, Saibling, Fisch aus Guiberts Quellwasser: Maispouarde, Ente, Wolfsbarsch: Frankreich

Weinvorschläge vom 1. März bis 30. April 2019

Weisswein

- Gros Manseng • Domaine Saint-Lannes • Gascogne • Frankreich • 7.5dl • 49
- Pinot Bianco Platt & Riegel • Kellerei Girlan • Alto Adige • Italien • 7.5dl • 54
- Riesling "Fass 16" • Weingut Lauer • Mosel • Deutschland • 7.5dl • 62
- Pi Not Noir • Siebe Dupf Kellerei • Baselland • Schweiz • 7.5dl • 68
- Malhadinha Branco • Herdade do Malhadinha • Alentejo • Portugal • 7.5dl • 76
- Bio Grüner Veltiner "Der Ott" • Bernhard Ott • Wagram • Österreich • 7.5dl • 83

Rotwein

- Babone di Maremma • Muralia • Toscana • Italien • 7.5dl • 51
- Rocim Reserva • Herdade do Rocim • Alentejo • Portugal • 7.5dl • 59
- Zweigelt Reserve • Ludwig Hiedler • Kamptal • Österreich • 7.5dl • 68
- Santenay 1er Cru • Grand Clos Rousseau • Bourgogne • Frankreich • 73
- Crescendo Ticino • Tenuta San Giorgio • Tessin • Schweiz • 7.5dl • 83
- Cepa 21 • Bodegas CEPA 21 • Castilla y León • Spanien • 7.5dl • 91

Dessertweine

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

Alle Preise in CHF & inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.