

Apéro-Angebot vom 1. Mai bis 31. Juli 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

Bauernbrot • Kräuter-Bibeleskäs • Stück • 4

Brioche • Zwiebel-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

Mariana Branco • Herdade do Rocim • 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 vom 1. Mai bis 31. Juli 2019

Menü I

Hausmarinierter Schweizer Lachs • Bärlauch

Spargel-Velouté

Am Stück gebratener Rücken vom Witzwiler Freilandsäuli

Jus demi-glace • Wirsing • Buchweizen
oder

Rosa gebratene Entenbrust

Kräuterjus • Ratatouille • Griessschnitte

Weisses Felchlin Grand Cru Schokoladenparfait • Mandel Dacquoise • Himbeersorbet

4 Gänge • 89

3 Gänge • 75

Menü II

Tataki vom Osomo Rind • Sesam • Rettich

Sellerie-Bouillon

Schweizer Lachsforelle • Wildkräuter-Salsa • Rollgerste • Sommergemüse

Bretonische Sablé • Rhabarber • Rhabarbersorbet

4 Gänge • 93

3 Gänge • 79

Menü III

Pochiertes 64 Grad-Landeier • Crôtons • junger Spinat • Sauce Hollandaise

Sommergemüse Gazpacho

Sanft gegarter Heilbutt • Gemüse-Salsa • Tortellini

Regionaler Milchkalbsrücken • eigener Jus • Bohnengemüse • Bratkartoffeln
oder

Entrecôte am Stück gebraten • Jus Gras • Kartoffelkrapfen • Saisongemüse

Zitronentarte • gebrannte 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
Geschmorter Baselbieter Sellerie • Cassis • Himbeer-Vinaigrette

Hauptgang

Crémiges Carnaroli-Risotto • Zucchini • Belper Knolle
oder
Hausgemachte Pasta • Wildkräuterpesto • Sommergemüse • Schlossberger Uralt

Mittagsmenü vom 1. Mai bis 31. Juli 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 • Sommergemüse

Rhabarber-Erdbeer-Kompott • Meringue • 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, Lachsforelle, Lachs, Fisch aus Guiberts Quellwasser: Schweiz; Maispouarde, Ente: Frankreich
Heilbutt: FA027

Weinvorschläge vom 1. Mai bis 31. Juli 2019

Weisswein

Mariana Branco • Herdade do Rocim • Alentejo • Portugal • 7.5dl • 49

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

Riesling Grauschiefer • Andreas Schmitges • Mosel • Deutschland • 7.5dl • 57

Las Migas • Bodegas Matias I Torres • La Palma, Kanaren • Spanien • 7.5dl • 68

Dézaley Grand Cru • Chemin de Fer • Luc Massy • Waadt • Schweiz • 7.5dl • 76

Rotwein

Cuvée Tradition • Château La Bastide • Corbières • Frankreich • 7.5dl • 51

ZB • Weingut Gesellmann • Burgenland • Österreich • 7.5dl • 57

Talento by Ego • Bodegas Ego • Jumilla • Spanien • 7.5dl • 68

Cà di Pin • Barbera d'Asti • La Spinetta • Piemont • Italien • 75

Crescendo • Rosso del Ticino • Tenuta San Giorgio • Tessin • Schweiz • 7.5dl • 83

Dessertweine

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

Alle Preise in CHF & inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.