

Apéro-Angebot vom 15. Oktober bis 31. Dezember 2018

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

Hubert's Schnittlauchbrot • 3

Pumpernickel

... Lachstatar • kandierter Ingwer • Stück • 4

... Kräuter-Frischkäse • Stück • 4

... Crème von gelben Linsen • 3

Focaccia • Tomatenmarmelade • Stück • 4

Vitaler Randenshot • 3

Gebeiztes Wacholderfleisch Krafft Basel • Schwarzbrot • 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

Vinha do Mouro • Quinta do Mouro • Alentejo • Portugal • 7.5dl • 49

Riesling Grauschiefer • Schmittges • Mosel • Deutschland • 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 15. Oktober bis 31. Dezember 2018

Menü I

Sautierte Jakobsmuscheln • Safran-Mayonnaise • Gurke • Wakame • Meerrettich

Suppe von Steinpilzen • Kracherle • Kräuter

Am Stück gebratener Rücken vom Witzwiler Freilandsäuli

Thymianjus • Walnuss-Gnocchi • Gemüse des Moments

oder

Maispouardenbrust

Thymianjus • Honig • Dörrfrüchte-Polenta • Gemüse des Moments

Grand Cru-Schoggiriegel • Salzcaramel •

Sorbet & Kompott von eingemachten Markgräfler Zwetschgen

4 Gänge • 89

3 Gänge • 75

Menü II

Tatar vom Piemonteser Rind • Blumenkohlcrème • Schnittlauchemulsion • Belper Knolle

Kürbis-Zitronengrassuppe • Kerne • Kernöl

Schweizer Lachsforelle • Petersilienbuttersauce • Gemüse des Moments • Kräuterfregola

oder

Geschmorte Kalbswange • eigener Jus • Kartoffelpüree • Gemüse des Moments

Délice von Williamsbirne • Mascarpone • Meringue • Rum-Rosineneis

4 Gänge • 93

3 Gänge • 79

Menü III

Pochiertes Landei • Pastinaken-Mousseline • Herbsttrüffel • Belper Knolle

Cremige Schalotten-Rosmarinsuppe

Gebratener Wolfsbarsch • Fenchel-Spinatgemüse • Champagnerbuttersauce

Am Stück gebratener Hirschrücken • Preiselbeerjus • Rotkraut • Maroni-Schupfnudeln

oder

Entrecôte vom Freilandrind am Stück gebraten • eigener Jus • Kartoffelpüree •

Gemüse des Moments • Waldpilze

Elixier & Kompott von schwarzen Holunderbeeren • Quarkeis • Crumble

5 Gänge • 110

4 Gänge • 97

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

Vegetarische Alternativen

Vorpeisen

Salat von saisonalen Gemüsen • Linsenpüree • Safranemulsionen

Hauptgang

Klassisches Risotto • Ofenfenchel • Spinat • Belper Knolle
oder

Tagliarini • Pilze • Kräuter • Parmesan

Mittagsmenü vom 15. Oktober bis 31. Dezember 2018

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

Saisonaler Vorspeisesalat
oder

Kürbissuppe • Kerne • Kernöl

Maispoulardenbrust • Portweinjus • Kräuterfregola • Gemüse des Moments

Quarkmousse • Zwetschgenkompott

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: Schweiz; Hirsch: Deutschland; Lachs: Schottland;
Maispoularde, Wolfsbarsch & Jakobsmuscheln: Frankreich

Weinvorschläge vom 15. Oktober bis 31. Dezember 2018

Weisswein

Vinha do Mouro • Quinta do Mouro • Alentejo • Portugal • 7.5dl • 49

Riesling Grauschiefer • Schmittges • Mosel • Deutschland • 7.5dl • 54

Petite Arvine • Familie Boven • Wallis • Schweiz • 7.5dl • 62

Chablis 1er Cru • Domaine de la Motte • Bourgogne • Frankreich • 7.5dl • 68

Grüner Veltliner «Der Ott» • Bernhard Ott • Wagram • Österreich • 7.5dl • 76

Rotwein

Marmorelle del Salento • Tenuta Rubino • Puglia • Italien • 49

Gotim Bru • Castell del Remei • Costers del Segre • Spanien • 54

Fustoquattro • Daniel Huber • Tessin • Schweiz • 64

Faugere Reserve • Binet & Jacquet • Languedoc • Frankreich • 72

Opus Eximium • Gesellmann • Burgenland • Österreich • 82

Dessertweine

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

Moscato d'Asti • Sarraco • Piemont • Italien • 7.5dl • 53

Alle Preise in CHF & inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.