

Apéro-Angebot vom 30. Juli bis 31. August 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

Crostini

... Rote Linsencrème • Stück • 4

... Kräuter-Frischkäse • Stück • 4

Focaccia • Tomatenmarmelade • Basilikum • Stück • 4

Grüne Gazpacho • Dill • Portion • 5

Saiblingstatar • Schwarzbrot • Crème Fraîche • Stück • 6

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

Weisser Burgunder • Weingut Bischel • Rheinhessen • Deutschland • 7.5dl • 61

Ein grösseres Weinangebot finden Sie unter www.krafftbasel.ch.

Sanbitter • alkoholfrei • 1dl • 6.40

Orangensaft • 5dl • 13

Basler Wasser mit & ohne Kohlensäure • 1l • 8.50

Goba Appenzeller Wasser laut/still • 5dl • 7.20

Menüvorschläge vom 30. Juli bis 31. August 2018

Menü I

Lauwarme Lachsforelle • Salsa verde • geschmorte Paprika •
mariniertes Gemüse • Meerrettich

Avocado-Kaltschale

Am Stück gebratener Rücken vom Witzwiler Freilandsäuli
Thymianjus • Oliven-Gnocchi • Sommergemüse
oder

Maispoulardenbrust

Thymianjus • Honig • Aprikosenpolenta • Sommergemüse

Grand Cru-Schoggiriegel • Salzcaramel • Pfirsich • Vanilleeis

4 Gänge • 89

3 Gänge • 75

Menü II

Tatar vom Baselbieter Rind • Pfifferlingssalat • Schlossberger-Käse

Geschmorte Tomatensuppe • Kräuter-Pesto

Wolfsbarsch • Zitrus-Kressesauce • grünes Gemüse • schwarzer Reis

Joghurtmousse • rote Früchte • Himbeer-Sorbet

4 Gänge • 93

3 Gänge • 79

Menü III

Pochiertes Landei • Belper Knolle-Mousseline • Crunch

Zitronengrassuppe

Gebratener Saibling • mediterranes Gemüse • Sauce Vierge

Entrecôte vom Freilandrind am Stück gebraten

Portweinjus • Kartoffelpüree • Sommergemüse • Pilze des Moments
oder

Kalbsrücken • Sauce Bordelaise • Oliven-Gnocchi • Sommergemüse

Délice von Aprikose • weisse Schokolade • Cocos

5 Gänge • 110

4 Gänge • 96

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

Vegetarische Alternativen

Vorpeisen

Salat von Sommergemüsen • Linsenpüree • Safranemulsionen

Hauptgang

Klassisches Risotto • Ofenfenchel • Spinat • Belper Knolle
oder
Tagliarini • Pilze • Kräuterpesto • Parmesan

Mittagsmenü vom 30. Juli bis 31. August 2018

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

Sommerlicher Vorspeisesalat
oder

Karotten-Vanillesuppe

Maispoulardenbrust • Portweinjus • Oliven-Gnocchi • Sommergemüse

Joghurtmousse • rote Früchte • Meringue

3 Gänge • 43

2 Gänge • 32

Rind & Kalb: Baselbiet, Schweiz; Jungsäuli: Freilandhaltung, Witzwil, Schweiz; Saibling, Lachsforelle: Schweiz;
Wolfsbarsch: Atlantik; Maispoularde: Frankreich

Weinvorschläge vom 30. Juli bis 31. August 2018

Weisswein

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

Sauvignon Blanc • Reina • Rueda • Spanien • 7.5dl • 54

Weisser Burgunder • Weingut Bischel • Rheinhessen • Deutschland • 7.5dl • 61

KalkundKiesel • Claus Preisinger • Neusiedlersee • Österreich • 7.5dl • 68

Humagne Blanc • Serge Roh • Wallis • Schweiz • 7.5dl • 72

Grattamacco Bianco • Podere Grattamacco • Toscana • Italien • 7.5dl • 83

Rotwein

Gotim Bru • Castell del Remei • Costers del Segre • Spanien • 7.5dl • 55

Just Zweigelt «Special Edition» • Weingut Ernst • Burgenland • Österreich • 7.5dl • 62

Valpolicella Classico Superiore • Monte Faustino • Veneto • Italien • 7.5dl • 67

Pinot Noir • Grand Cru • Christophe Schenk • Waadt • Schweiz • 7.5dl • 74

Quinta Do Javali „Old Vines“ • Javali • Douro • Portugal • 7.5dl • 87

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.