

## Apéro-Angebot vom 1. September bis 14. Oktober 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

... Selleriecrème • Stück • 4

... Kräuter-Frischkäse • Stück • 4

Focaccia • Tomatenmarmelade • Basilikum • Stück • 4

Erfrischender Melonenshot • 3

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

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

Ein grösseres Weinangebot finden Sie unter [www.krafftbasel.ch](http://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. September bis 14. Oktober 2018

### Menü I

Sautierte Jakobsmuscheln • Kräutergazpacho • Gurke • Apfel • Meerrettich

Tomatenelixier

Am Stück gebratener Rücken vom Witzwiler Freilandsäuli

Thymianjus • Oliven-Gnocchi • Gemüse des Moments

oder

Maispoulardenbrust

Thymianjus • Honig • Aprikosenpolenta • Gemüse des Moments

Grand Cru-Schoggiriegel • Salzcaramel • Zweierlei Markgräfler Zwetschgen

4 Gänge • 89

3 Gänge • 75

### Menü II

Tatar vom Baselbieter Rind • Maiscrème • eingelegte Pfifferlinge • Belper Knolle

Karotten-Zitronengrassuppe

Heilbuttfilet • Petersilienbittersauce • Gemüse des Moments • Kräuterfregola

Mousse & Sorbet von Joghurt • eingelegte Weichselkirschen

4 Gänge • 93

3 Gänge • 79

### Menü III

Pochiertes Landei • Belper Knolle-Mousseline • Croûtons

Kressesuppe

Gebratene Lachsforelle • Fenchel • Paprikagemüse • Safransauce

Entrecôte vom Freilandrind am Stück gebraten

eigener Jus • Kartoffelpüree • Gemüse des Moments • Waldpilze

oder

Rosa gebratener Kalbstafelspitz • Herbsttrüffeljus • Savoyard-Kartoffeln •  
Gemüse des Moments

Rote Früchte • Himbeerelixier • Sauerrahm-Minzeis

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 Gemüsen • Linsenpüree • Safranemulsionen

Hauptgang

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

## **Mittagsmenü vom 1. September bis 14. Oktober 2018**

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

Saisonaler Vorspeisesalat  
oder

Karotten-Vanillesuppe

Maispoulardenbrust • Portweinjus • Oliven-Gnocchi • Gemüse des Moments

Joghurtmousse • rote Früchte

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: Baselbiet, Schweiz; Jungsäuli: Freilandhaltung, Witzwil, Schweiz; Lachsforelle: Schweiz; Heilbutt: Dänemark; Maispoularde & Jakobsmuscheln: Frankreich

## Weinvorschläge vom 1. September bis 14. Oktober 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.