

Apéro-Angebot vom 2. März bis 15. April 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

... Kichererbsencreme • Stück • 4

... Frischkäse • Stück • 4

Focaccia • Tomatenmarmelade • Basilikum • Stück • 4

Pikante Praline vom Freilandrind • Stück • 5

Saiblingstatar • Schwarzbrot • Crème Fraîche • Stück • 6

Kleine Suppe nach Tagesangebot • Stück • 5

Marinierte Oliven • Schale • 6

Nüsslimischung Krafft Basel • Schale • 7

Getränke

Prosecco Stefany • Cantina Pizzolato • Valdobbiadene • 7.5dl • 63

Pinot Rosé • Extra Brut • Kalkbödele • 7.5dl • 67

Champagne Brut • Grand Cru Beaufort • 7.5dl • 89

Periquita Branco • J.M. da Fonseca • Setúbal • Portugal • 7.5dl • 49

Riesling • Bischel • Rheinhessen • Deutschland • 7.5dl • 64

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 2. März bis 15. April 2018

Menü I

Gebeizte Lachsforelle • Apfel • Rettich • Wakamesalat • Meerrettich

Erbsen-Minz-Suppe

Am Stück gebratener Rücken vom Witzwiler Freilandsäuli
Thymianjus • Petersilien-Gnocchini • Frühlingsgemüse
oder

Maispouardenbrust

Thymianjus • Honig • Aprikosenpolenta • Frühlingsgemüse

Grand Cru-Schoggiriegel • Salzcaramel • Sanddorn

4 Gänge • 89

3 Gänge • 74

Menü II

Tatar vom Baselbieter Rind • Apfelsenf • Belper Knolle

Karotten-Vanillesuppe

Wolfsbarsch • Kressesauce • grünes Gemüse • Schmelz-Kartoffeln

Joghurtmousse • Schoggi-Ingwersorbet • Krokant

4 Gänge • 93

3 Gänge • 79

Menü III

Pochiertes Landei • Blumenkohl-Mousseline • Belper Knolle • Crunch

Schalotten-Thymiansuppe

Gebratener Saibling • Kräutersauce • Erbsenstampf

Entrecôte vom Freilandrind am Stück gebraten

Portweinjus • geschmolzenes Kartoffelpüree • Frühlingsgemüse
oder

Kalbsrücken • Portweinjus • geschmolzenes Kartoffelpüree • Frühlingsgemüse

Frappé vom grünen Apfel • Sauerrahm-Minzglace • Honigknusper

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 • Kichererbsenpüree • Gewürzemulsionen

Hauptgang

Kräuterrisotto • Ofenfenchel • Spinat • Belper Knolle
oder

Tagliarini • Pilze • Kräuter • Parmesan

Mittagsmenü vom 2. März bis 15. April 2018

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

Frühlingshafter Vorspeisesalat

oder

Karotten-Vanillesuppe

Zimmerli vom Seeländer Jungsäuli • Petersilien-Gnocchini • Frühlingsgemüse

Crème Brûlée • Schoggi-Ingwersorbet • Sanddorn-Kompott

3 Gänge • 43

2 Gänge • 32

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

Weinvorschläge vom 2. März bis 15. April 2018

Weisswein

Periquita Branco • J.M. da Fonseca • Setúbal • Portugal • 7.5dl • 49

Soave Classico • Pra • Veneto • Italien • 7.5dl • 53

Riesling • Bischel • Rheinhessen • Deutschland • 7.5dl • 64

Pinot Blanc • Annatina Pelizatti • Bündner Herrschaft • Schweiz • 7.5dl • 72

Grüner Veltliner "Der Ott" • Bernhard Ott • Wagram • Österreich • 7.5dl • 83

Rotwein

Babone di Maremma • Muralia • Toscana • Italien • 7.5dl • 51

Zweigelt Kieselstein • Claus Preisinger • Neusiedlersee • Österreich • 7.5dl • 61

Corbières Cuvée Réservee Rouge • Domaine de Longueroc • Languedoc • Frankreich • 7.5dl • 66

Ardévine • Familie Boven • Wallis • Schweiz • 7.5dl • 72

Emilio Moro, Ribera del Duero • Emilio Moro • Ribera del Duero • Spanien • 7.5dl • 78

Spätburgunder Rhini • Ziereisen • Baden • Deutschland • 7.5dl • 89

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.