

KRAFFT MENU

Beluga-Linsen-Salat • hausgemachte Pickles • grünes Pesto • Mercuri Olivenöl
oder

Tarte Fine • Urtomaten • karamellisierte Schalotten •
Ziegenfrischkäse von der Käserei Jumi Boll

oder

Tartar vom Omoso Rind • marinierte Kohlrabi • Zwetschgen • Belper Knolle

Gurken-Gazpacho • Habanero Chilli • Focaccia •

Rinds-Trockenfleisch aus der Region

oder

Schaffrischkäse-Ravioli • weisse Tomatensuppe • Kräuteröl

Lackierte «Magret» Entenbrust • Bohnengemüse • Cassis •

Knöpfli • Buchweizenchip

oder

Regenbogen-Forelle aus Bremgarten-Quellwasser •

Piemonteser Haselnusschaum • Blumenkohl-Variation • Fondant-Kartoffeln

oder

Kichererbsen-Panisse • Peperonata • Rucola • „Dr 13“-Crisp

Käseteller von der Käserei Jumi Boll • hausgemachtes Chutney • Früchtebrot

oder

Rotes Früctemousse • flüssiger Kern • Financier • Beerensorbet

oder

Grand Cru Felchlin Schokoladen-Variation • Krokant • Crème • Mousse • Sorbet

3 Gänge • 78

4 Gänge • 89

5 Gänge • 105

Rind, Forelle: Schweiz; Ente: Frankreich

Sind Sie Allergiker? Bitte geben Sie bei der Bestellung die kritischen Allergene bekannt, damit wir sie bei der Zubereitung berücksichtigen können. Für detaillierte Informationen fragen Sie unser Serviceteam, wir wissen Bescheid.

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Rheingasse 12, 4058 Basel, T +41 61 690 91 30

restaurant@krafftbasel.ch

www.krafftbasel.ch/restaurant

