

KRAFFT BASEL.

Mittagskarte

•••

Hubert Mayer's Lunch-Menü

Nüsslisalat • Joghurtdressing • geröstete Walnüsse
oder
Zitronengras-Currysuppe

Schweinerückensteak • Pfefferrahmsauce • Wintergemüse • Dörrfrüchtepolenta
oder

Gebratener Lachs • Brunnenkressesauce • grünes Gemüse • Kartoffelpüree
oder

Kürbisrisotto • gebratener Kürbis • Kürbiskerne • Kürbiskernöl • Belper Knolle

2 Gänge • 29

2 Gänge vegetarisch • 27

Vorspeisen

Gebratener Ziegenkäse • Nüsslisalat • Honig • Feigen • 16

Blumenkohlsuppe • 12

Nüsslisalat • Speck • Croûtons • 13

Hauptgänge

Tagliarini • gebratene Waldpilze • Spinat • Belper Knolle • 26

Rosa gebratene Lammfilets • Thymianjus • Wintergemüse • Walnussgnocchi • 39

Hackdätschli • Pilzrahmsauce • Spätzle • winterliches Gemüse • 29

Hirschschnitzel • Preiselbeersauce • gebratene Pilze • Rotkraut • Kartoffelpüree • 40

Maispoularde • Portweinjus • Rahmwirsing • Dörrfrüchtepolenta • 34

Dessert

Gebrannte Creme • Zitrusfrüchte • Mandarinen sorbet • 14

Mirabellenkompott • Rum-Rosineneis • Zimtstreusel • 13

Kaffee • Mini-Dessert • 9

Eiskaffee Krafft Basel • 11

Schoggi-Kuchen Krafft Basel • 7

Hausgemachte Glace- & Sorbet Sorten, pro Kugel • 4.50

Schwein, Rind, Kalb, Lachsforelle: Schweiz; Lamm: Irland; Hirsch: Österreich; Poulet: Frankreich; Lachs: Norwegen
Sind Sie Allergiker? Bitte geben Sie bei der Bestellung die kritischen Allergene bekannt, damit wir sie bei der Zubereitung berücksichtigen können. Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Rheingasse 12, 4058 Basel, T +41 61 690 91 30
restaurant@krafftbasel.ch
www.krafftbasel.ch/restaurant

