

Mittagskarte

•••

Hubert Mayer's Lunch-Menü

Frühlingssalat oder Karotten-Ingwersuppe

•••

Gebratener Bio Lachs • Brennesselsauce • Fregola Sarda • mediterranes Gemüse
oder

Hausgemachte Orecchiette • Spinat • Tomaten • Cironé • Wasserkresse

2 Gänge • 29

2 Gänge vegetarisch • 27

Vorspeisen

Zitronengrassuppe • Koriander • 12

Geschmorte Tomatensuppe • Wildkräuter-Pesto • 14

Frühlingssalat • Radieschen • Trauben • Kerne • 13

Spargelsalat • Rhabarber • Freilandschinken • Rucola • 18

Hauptgänge

Spargelrisotto • Belper Knolle • gebratene Spargel • Rucola • 26

Frühlingssalat • gebratenes Rindsonglet • Kräutersalsa • 27

Fleischkuchlein • Pilzrahmsauce • Spätzle vom Brett • Frühlingsgemüse • 29

Geschmorte Lammstelze • Aprikosenpolenta • mediterranes Gemüse • 36

Schweinerückensteak • Thymiansauce • Gnocchi • Frühlingsgemüse • 37

Poelierte Maispouardenbrust • Honig • Rosmarinjus • Kartoffeln-Olivenpüree • Gemüse • 39

Desserts

Basler Joghurt • Sorbet • rote Früchte • 13

Marinierte Erdbeeren • Rhabarber • Vanilleeis • 12

Kaffee • Mini-Dessert • 9

Schoggi-Kuchen Krafft Basel • 7

Eiskaffee Krafft Basel • 11

Hausgemachte Glace- & Sorbetsorten, pro Kugel • 4.50

Rind, Schwein: Schweiz; Lamm: Irland; Lachs: Schottland; Poulet: Frankreich

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