

Mittagskarte

•••

Hubert Mayer's Lunch-Menü

Nüsslisalat • Joghurtdressing • Croûtons
oder
Randen-Meerrettichsuppe

Gebratenes Schweinekotelett • Kräutersenfkruste • Kartoffelgratin • Wintergemüse
oder

Kürbisrisotto • gebratener Kürbis • Knusper • Parmesan

•••

2 Gänge • 29

2 Gänge vegetarisch • 27

Vorspeisen

Vorspeisensalat • 5

Nüsslisalat • Speck • Croûtons • Ei • 14

Wintersalat • Walnüsse • Radieschen • Trauben • 13

Tagessuppe • 5

Kürbissuppe • Kerne • Kernöl • 12

Mais-Chili-Suppe • 13

Hauptgänge

Strozzapreti • Spinat • Ofenfenchel • Rucola • Parmesan • 26

Hirschschnitzel • Preiselbeerjus • Rotkraut • Serviettenknödel • Pilze • 42

Geschmorte Schweinebäggli • eigener Jus • geschmolzenes Kartoffelpüree • Wintergemüse • 36

Gebratener Lachs und Zander • Champagnersauce • schwarzer Reis • grünes Gemüse • 38

Rosa gebratenes Lammhüftli • Thymianjus • gratinierte Kartoffeln • mediterranes Gemüse • 40

Fleischküchlein • Pilzrahmsauce • Mohnspätzle • Wintergemüse • 29

Desserts

Cocosmousse • Schoggi-Ingwersorbet • 13

Crème Brûlée • Sauerrahm-Minzeis • Lebkuchencrumble • 14

Kaffee • Mini-Dessert • 9

Eiskaffee Krafft Basel • 11

Schoggi-Kuchen Krafft Basel • 7

Hausgemachte Glace- & Sorbetsorten, pro Kugel • 4.50

Rind, Schwein, Kalb: Schweiz; Hirsch: Österreich; Zander: Schweiz; Lachs: Schottland; Lamm: Schottland

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 8% Mehrwertsteuer