

Mittagskarte

•••

Hubert Mayer's Lunch-Menü

Herbstsalat • vitales Allerlei oder Blumenkohlsuppe

Schweinerückensteak Strindberg • eigener Jus • Savojard-Kartoffeln • Gemüse des Moments
oder

Gebratener Bio-Lachs • Senf-Dillsauce • schwarzer Reis • grünes Gemüse
oder

Gebratene Serviettenknödelscheiben • Waldpilzragout • Wirsing • Belper Knolle

2 Gänge • 29

2 Gänge vegetarisch • 27

Vorspeisen

Linsensalat • Speck • Himbeervinaigrette • Randen • 14

Gebratener Ziegenkäse • Randensalat • Rucola • Honig • 19

Maroni-Chilisuppe • 12

Kürbis-Karottensuppe • Kerne • Kernöl • 12

Herbstsalat • vitales Allerlei • 13

Hauptgänge

Orecchiette • gebratene Zucchini • Schmelztomaten • Rucola • Belper Knolle • 26

Kürbisrisotto • Kerne • Kernöl • gerösteter Kürbis • 27

Rosa gebratene Lammfilets • Thymianjus • Savojard-Kartoffeln • Bohnengemüse • 38

Maispouardenbrust • Honigjus • Dörrfrüchtepolenta • Gemüse • 37

Rehragout • Pilze • Rotkraut • Kartoffelpüree • Preiselbeeren • 36

Fleischkühlein • Waldpilzrahmsauce • Spätzle vom Brett • Gemüse • 29

Desserts

Marinierte Zwetschgen • Akazieneis • 14

Eclair • Caramel • Ganache • 11

Kaffee • Mini-Dessert • 9

Eiskaffee Krafft Basel • 11

Schoggi-Kuchen Krafft Basel • 7

Hausgemachte Glace- & Sorbetsorten, pro Kugel • 4.50

Rind, Schwein: Schweiz; Poulet & Reh: Frankreich; Crevetten: Vietnam; Lachs: 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 Mehrwertsteuer