

KRAFFT TERRASSE
SCHÖNE MOMENTE AM RHEIN

Apéro

„Oh Thyme“ • Hausgemachter Thymian-Orangen-Sirup • Cava • 12
alkoholfrei • 7

„Sloe Berry Blue Gin“ • Schlehen Gin • Limette • Tonic oder Ginger Beer • 12

Bio Prosecco Rosé • Cantina Pizzolato • 12.50

Marinierte Oliven • 6

Nüsslimischung Krafft Basel • 7

Vorspeisen

Sommersalat • vitales Allerlei • 13

Gebeizter Saibling • Avocado • Gurke • Ingwer • Meerrettich • 21

Rindstatar • Pifferlinge • Maiscrème • Cironé • 23

Elixier von geschmorten Tomaten • Basilikum • Frischkäse • 15

Quinoa-Salat • Dörrfrüchte • Fenchel • Melone • Himbeervinaigrette • 16

Hauptgänge

Risotto • Früchte des Waldes • Zucchini • Kresse • 28

Orecchiette • mediterranes Gemüse • Spinat • Pinienkerne • Schlossberger • 27

Mariniertes Rindsfleisch • Chimichurri • Avocado • Aprikose • Parmesan • 36

Sommersalat • Crevetten • Tomatenmarmelade • Pesto • 32

Gebratene Lachsforelle • Fregola Sarda • grünes Gemüse • Kressesauce • 42

Entrecôte • Früchte des Waldes • Portweinelixier • Sommergemüse • Gnocchi • Belper Knolle • 48

Dessert und Käse

Joghurtmousse • Kirschen • Sorbet • Schoggierde • 14

Délice von Schoggi • Cocos • Aprikose • Salzcaramel • 16

Beeren • Sauerrahm-Minzeis • Krokant • 15

„Abe Rot“-Käse vom Jura • Feigen • Früchtebrot • 12

TEILEN SIE IHREN KRAFFT-MOMENT
#KRAFFTBASEL

Rind, Saibling, Lachsforelle: Schweiz; Crevetten: Vietnam

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

