

KRAFFT TERRASSE  
SCHÖNE MOMENTE AM RHEIN

## Apéro

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

White Port Drink • Weisser Portwein • saisonale Früchte • Rosmarin •  
Thomas Henry Tonic Water • 12

Bio Prosecco Rosé • Cantina Pizzolato • 12.50

Marinierte Oliven • 6

Nüsslimischung Krafft Basel • 7

## Vorspeisen

Sommersalat • geröstete Nüsse • 13

Gurken-Gazpacho • Habanero-Chili • Focaccia-Brot • 14

Quinoa-Salat • Quinoa Crunch • Mini-Paprika • eingelegt • Frischkäsefüllung • 18

Carpaccio vom Freiland Omoso-Rind • Schnittlauch-Emulsion • Panzanella • 23

Gebackener Ziegenkäse von der Käserei Jumi Boll • Sommersalat • Croûtons • 19

## Hauptgänge

Hausgemachte Strozzapreti • Sommer-Ratatouille • Rucola • „Dr 13“-Käse • 28

Marinierte lauwarmer Rinderspinne • Sommersalat • Wildkräuter-Salsa •  
Croûtons • 31

Cremige Bisque von Basler Flusskrebse • Ravioli • Krustentieröl • 36

Geschmorte Haxe vom Schweizer Berglamm • cremige Polenta •  
Bohnen-Tomatengemüse • 41

Entrecôte vom Freilandrind aus der Region • Jus gras •  
geräucherte Bratkartoffeln • Kohlrabi • 46

Gebratener Königs-Zander • Sommergemüse • Tessiner Risotto •  
Jus demi-glace • 48

## Dessert und Käse

Cheesecake • Variation von regionalen Königs-Kirschen • 14

Bretonisches Sablé • Erdbeeren aus der Region • Crème Diplomate •  
Vanilleeis • 14

Felchlin Grand Cru Schokoladen-Parfait • hell und dunkel • Pfirsich •  
Schoggi-Streusel • 16

Käseteller von der Käserei Jumi Boll • hausgemachtes Chutney •  
Früchtebrot • 16

## TEILEN SIE IHREN KRAFFT-MOMENT #KRAFFTBASEL

Rind, Lamm, Flusskrebse, Zander: Schweiz

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

