

## WEIHNACHTEN IM KRAFFT BASEL AM 25. UND 26. DEZEMBER 2018

### MENU MITTAG

Mariniertes Piemonteser Rind • Blumenkohlcrème • Schnittlauchemulsion • Pumpernickel  
Belper Knolle

oder

Kürbis-Zitronengrassuppe • Lachsforellen-Raviolini

Im ganzen gegarte Kalbsnuss • Herbsttrüffeljus • geschmortes Gemüse •  
gratinierte Kartoffeln

oder

Gebratener Wolfsbarsch • Pernod-Petersilienbutter • cremiger Lauch • Kräuterfregola

Lebkuchenmousse • Schoggi-Ingwersorbet • Bratapfelexier

oder

Käse von Jumi

3-Gang • 78

2-Gang • 62

Gerne bieten wir Vegetariern und Allergikern eine Alternative vor Ort an.

### MENU ABEND

Gebeizte Lachsforelle • Randenrelish • Zwetschgensenf • Meerrettich • Apfelcreme

Suppe & Raviolini vom geschmorten Ochsenschwanz • Schalottenmarmelade

Sautierte Jakobsmuscheln • Champagnerbutter • Petersilienwurzel • Pumpernickel •  
Grenobloise

Am Stück gegarter Rinderrücken • Portweinjus • Wintertrüffel • Gemüse des Moments •  
Kürbis-Gnocchi

Délice von Caramel-Schokolade • Quitte • Mandarine • Krokant

oder

Käse von Jumi

5-Gang • 105

3-Gang • 78

Gerne bieten wir Vegetariern und Allergikern eine Alternative vor Ort an.

Rheingasse 12, 4058 Basel, T +41 61 690 91 30

restaurant@krafftbasel.ch

www.krafftbasel.ch/restaurant

