

ATELIER MENÜ

Herzlich willkommen in Teufels Küche!
Stellen Sie Ihr ganz persönliches
Werkstatt-Menü zusammen.
Einen teuflisch guten Appetit!

2 GÄNGE PLATES — CHF 63
3 GÄNGE PLATES — CHF 82
Jeder weitere / each more + CHF 19

VORSPEISEN STARTERS

Roh mariniertes Blumenkohlsalat 21.50
Rucola | Curryvinaigrette
Cranberries | Walnüsse
Raw marinated cauliflower salad | rocket
curry vinaigrette | cranberries | walnuts

Herbstsalat 21.50
Haselnuss-Thymianvinaigrette
Hirschschenken | eingelegte Trauben
Karamellisierte Haselnüsse
Autumn salad | hazelnut thyme vinaigrette
Deer ham | pickled grapes | caramelized hazelnuts

Gebeizter Lachs | Sesamvinaigrette 28/42
Fenchel | Gurke | Gepickelte Zwiebeln
Marinated salmon | sesame vinaigrette
| fennel | cucumber | pickled onions

Kaninchen | Estragonsauce 28/42
Urkarotten | Orangenmayonnaise
Friséesalat
Rabbit | tarragon sauce | ancient carrots
Orange mayonnaise | frisée salad

Kürbistartelette | Ziegenkäse 26
Birne | Ingwer
Pumpkin tartelette | goat cheese | pear | ginger

SUPPE SOUP

Kürbissuppe 15.50
Profiterole | Orangen-Frischkäse
Pumpkin soup
Profiterole | orange cream cheese

Für Kinder bis 12 Jahre haben wir ein spannendes
Menu. Fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

📍 = Lokale Produkte / local products

HAUPTGÄNGE MAIN-COURSES

VEGETARISCH VEGETARIAN

Käseravioli | Lauchragout 36
Belper Knolle
Cheese ravioli | leek ragout
Belper knolle

VEGAN VEGAN

Tofu im Kürbismantel 35
Grüne Curry-Kokossauce | Kürbis
Venere Reis | Koriander
Tofu wrapped in pumpkin
Green curry coconut sauce | pumpkin |
Venere rice | coriander

FISCH FISH

Saiblingsfilet | Pommery-Senfsauce 48
Kartoffelpüree | Sauerkraut
Char fillet | pommery mustard sauce
Mashed potatoes | sauerkraut

FLEISCH MEAT

Käseravioli | Kalbsleberli 42
Balsamico-Silberzwiebel
cheese ravioli | veal liver
Balsamic silver onion

Rehnüssli | Wacholder-Ginsauce 46
Knöpfli | Rotkraut
Rehnüssli | juniper-gin sauce
Knöpfli | red cabbage

Entenbrust | Gänselebersauce 48
Soufflierte Polenta | Chicoree
Duck breast | Foie gras sauce
souffled polenta | Chicoree

Die Atelier-Bestseller

Black Angus-Rindsfilet | Sherrysauce 54
Selleriepüree | Wurzelgemüse
Black Angus beef fillet | sherry sauce
Celery puree | root vegetables

Kalbskotelett* von der Metzgerei Jenzer 📍 56
Wildpfefferjus | Kohlrabi | Bratkartoffeln
Veal rip chop* from the butcher Jenzer
Wild pepper jus | turnip | roasted potatoes

* CHF 8 Aufpreis im Menü / surcharge in the menu



ATELIER DESSERTS

2 GÄNGE PLATES — CHF 63

3 GÄNGE PLATES — CHF 82

Jeder weitere / each more + CHF 19

SALZIG SALTY

Französischer Weichkäse	22.50
Oder Schweizer Hartkäse	22.50
French soft cheese or Swiss hard cheese	

SÜSS SWEET

Kokosmousse Passionsfruchtganache Limette Mangosorbet	19.50
Coconut mousse passion fruit ganache Lime mango sorbet	

Variation von Schokolade Tonkabohne und Orange Caramelglacé	19.50
Variation of chocolate Tonka bean and orange caramel ice cream	

Teufelhof Dessertteller	19.50
Teufelhof dessert plate	

Glacé	4.70
Ice Cream	
pro Kugel / per scoop	

Unsere Küche legt grossen Wert auf Saisonalität und Regionalität. Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich jederzeit gerne an unsere Servicemitarbeitenden.

Einen teuflisch guten Appetit!

Our kitchen team attaches great importance to seasonality and regionality. Please ask our service team for questions about allergens and food additives.

A devilishly good appetite!

Dazu empfehlen wir Ihnen einen Süsswein oder Digestif. Schauen Sie in unsere Getränkekarte!

We recommend you a sweet wine or digestive with it. Take a look at our drinks menu.





Wir brauen unser Bier hier im Haus selbst. Unsere Brauerei steht im tiefen Keller des Teufelhof, entlang der alten Basler Stadtmauern aus dem 11. und 13. Jahrhundert. Die Stadtmauern selbst sind jederzeit zu besichtigen via unseren archäologischen Keller mit Mini-Museum. Diese Mauern sind ein archäologisches Highlight und historisch von Bedeutung und dabei Namensgeber unserer Brauerei. Die «Stadtmauer Brauer» Brauerei braut alle Biere nach dem «deutschen Reinheitsgebot» selbst. Der «Engel», «Teufel», «Bengel» und der «Schlingel» sind allesamt im Offenausschank erhältlich. Die Brauerei können Sie von der Rezeption via Bildschirm einsehen. Prost!

www.stadtmauerbrauer.ch

Inspiziert vom mythischen Fluss Rhein ist unsere Spirituosen Marke Rheinbrand entstanden. Dabei verwenden wir Produkte entlang des Rheins und das Resultat ist eine Hommage an den Fluss Rhein und seine Länder, eine Liebeserklärung an diesen mächtigen Strom. Unsere Basis ist Basel in der Schweiz, doch wir schauen Rhein auf- und abwärts. Mit etwas stolz dürfen wir zudem schreiben, dass unsere Produkte im Jahr 2021 an den «World Spirits Awards» fulminant ausgezeichnet worden. Der Rheinbrand Dry Gin gewann die Goldmedaille und der Rheinbrand Gin «Hemp Edition» wurde gar Weltmeister und ist als Spirituose des Jahres ausgezeichnet worden! Probieren Sie also den weltbesten Gin aus unserem Hause!

www.rheinbrand.info

DEKLARATION DECLARATION

PRODUKT / PRODUCT	HERKUNFT / ORIGIN	LIEFERANT / SUPPLIER
Rind	Irland	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Kalb	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Hirsch	Österreich	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Ente	Frankreich	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Reh	Schweiz	Metzgerei Meier, Windisch
Kaninchen	Ungarn	Bianchi, Zufikon
Saibling	Island	Bianchi, Zufikon
Lachs	Schottland	Bianchi, Zufikon
Gänseleber	Frankreich	Bianchi, Zufikon
Brot	Schweiz, Basel	Confiserie Beschle, Basel