

# 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

Nüsslisalat | Curryvinaigrette  
Cranberries | Walnüsse

Raw marinated cauliflower salad  
Lamb's lettuce | curry vinaigrette  
cranberries | walnuts

Wintersalat | Mandarinenvinaigrette 21.50

Mostbröckli | Clementinenfilets  
Sbrinz

Winter salad | tangerine vinaigrette  
Mostbröckli | clementine fillets | Sbrinz

Geräucherter Zander | Meerrettich 28/42

Dill | Randenvariation | Spitzkohl  
Smoked pikeperch | horseradish  
Dill | beetroot variation | pointed cabbage

Entenbrust | Cassissauce 28/42

Sellerie | Nüsslisalat  
Duck breast | cassis sauce  
Celery | Lamb's lettuce

Ziegenkäsetartelette | Preiselbeeren 26

Radicchio | Baumnüsse  
Goat cheese tartelette | cranberries  
radicchio | treenuts

## SUPPE SOUP

Kürbissuppe | Profiteroles 15.50

Orangen-Frischkäse  
Pumpkin soup | profiteroles | 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

Manchegoravioli | Cime di Rapa |  
Konfierte Cherrytomaten 36

Manchego ravioli | cime di rapa |  
Cherry tomato confit

### VEGAN VEGAN

Falafel | Karotten-Duett | Sesamsauce 35

Dukkah Nüsse  
Falafel | carott duett | sesame sauce  
Dukkah nuts

### FISCH FISH

Schweizer Saiblingsfilet |  
Pernodsauce | Venerereis | Fenchel 46

Swiss char fillet | Pernodsauce  
Venere rice | Fennel

### FLEISCH MEAT

Manchegoravioli | Schweizer Trockenfleisch 38

Cime di Rapa  
Manchego ravioli | Swiss dried meat  
cime di rapa

Schweinsmedaillons 46

Piment d'Espelette Jus | Fregola Sarda  
Schmorgemüse

Pork medaillons | piment d'espeltte jus  
fregola sarda | braised vegetables

Kalbsrückensteak | Gorgonzola 48

Tessiner Polenta | Spitzkohl  
Veal rump steak | gorgonzola  
Ticino polenta | pointed cabbage

### Die Atelier-Bestseller

Rindsfilet | Sherrysauce 54

Süsskartoffelpüree | Romanesco | Karotten

Beef fillet | sherry sauce  
Sweet potato puree | romanesco | carrots

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

Restaurant  
Atelier



DER TEUFELHOF BASEL  
*Das Gast- und Kulturhaus*

# 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

Exotisches Früchte Trio	19.50
Bananen Cremeux   Jogurt Kiwi Sorbet	
Passionsfruchtgelée	
Exotic fruit trio   banana cremeux	
Yoghurt kiwi sorbet   passion fruit jelly	
Haselnuss Schokoladenvariation	19.50
Hazelnut chocolate variation	
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](http://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](http://www.rheinbrand.info)

## DEKLARATION DECLARATION

PRODUKT / PRODUCT	HERKUNFT / ORIGIN	LIEFERANT / SUPPLIER
Rind	Irland	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Kalb	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Schwein	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Ente	Frankreich	Bianchi, Zufikon
Brot	Schweiz, Basel	Confiserie Beschle, Basel
Zander	Island	Bianchi, Zufikon
Saibling	Schweiz	Bianchi, Zufikon