

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

Randensalat | Blutorangen-Vinaigrette 21.50
Nüsslisalat | Feta | karamellisierte Kerne
Beetroot salad | blood orange vinaigrette
Lambs lettuce | feta | caramelised seeds

Wintersalat | Mandarinenvinaigrette 21.50
Hobelkäse | Landrauchschinken
Winter salad | tangerine vinaigrette
Sliced cheese | country smoked ham

📍 Geräucherter Alpen Saibling 28/42
Wasabisauce | Asiatischer Gemüsesalat
Erdnüsse | Limettengel
Smoked alpine char
Wasabi sauce | asian vegetable salad
Peanuts | lime gel

📍 Rindstatar | Brioche 28/42
Eigelbcrème | Schnittlauch
Beef tatar | brioche
Egg yolk cream | chives

Kürbisvariation | Panna Cotta 26
Brotchips | Frisée
Pumpkin variation | panna cotta
Bread chip | frisée salad

SUPPE SOUP

Sellerie-Apfelsuppe | Profiterols 15.50
Orangen-Frischkäse
Celery and apple soup | profiterols
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 | Cima di Rapa 36
Konfierte Cherrytomaten
Manchego ravioli | cima di rapa
Cherry tomato confit

VEGAN VEGAN

Falafel | Karotten-Duett | Dukkah Nüsse 35
Schwarze Sesam-Kokossauce
Falafel | carott duett | dukkah nuts
black sesame coconut sauce

FISCH FISH

Loup de Mer | Safransauce 48
Peperonirisotto | Favebohnen
Loup de Mer | saffron sauce
Bellpepper risotto | fava beans

FLEISCH MEAT

Manchegoravioli | Salsicciaragout 42
Cima di Rapa
Manchego ravioli | salsiccia ragout | cima di rapa

Schweinsrückensteak | Pommery Senfjus 46
Quark-Pizokel | Rosenkohl
Pork loin steak | Pommery mustard jus
curd pizokel | brussels sprouts

Kalbsrückensteak | Gorgonzola 48
Tessiner Polenta | Chicorée
Veal rump steak | gorgonzola
Ticino polenta | chicory

Die Atelier-Bestseller

Black Angus Rindsfilet | Sherrysauce 54
Sellerievariation
Black Angus beef fillet | sherry sauce
Celery variation

📍 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 Menu / 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

📍 Apfel-Birnenschnitte	19.50
Mandelstreusel Vanilleglacé	
Apple and pear slice	
Almond crumble vanilla ice cream	
Baba mit Zitrusfrüchten Vanillecrème	19.50
Mandarinsorbet	
Baba with citrus fruits vanilla cream	
Tangerine sorbet	
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 servieren wir einen Süsswein oder Digestif. Schauen Sie in unsere Getränkekarte!

We serve 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/Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Kalb	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Schwein	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Landrauchschinken	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Saibling	Schweiz	Bianchi, Zufikon
Loup de mer	Europa	Bianchi, Zufikon
Brot	Schweiz, Basel	Confiserie Beschle, Basel

