

Restaurant
Bel Etage



DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

Gänselebermousse mit Sauternes, Orange und Schalottenconfit

Goose liver mousse with Sauternes, orange and shallot confit

Mousse de foie gras, Sauternes, orange et confit d'échalotes

44

Duett vom Ike-Jime Tuna mit Ingwer, Sesam und Edamame

Duet of Ike-Jime Tuna with ginger, sesame and edamame

Duo de thon ike-jime, gingembre, sésame et edamame

44

Geschmorter Sellerie mit Kräuter-Gurkenvinaigrette, Radieschen und Zitronengel

Braised celeriac with herb and cucumber vinaigrette, radishes and lemon gel

Céleri braisé, vinaigrette aux herbes et au concombre, radis et gelée de citron

26

Topinambursuppe mit Kalbsmilken und Mandel-Espuma

Jerusalem artichoke soup with calf's sweetbreads and almond espuma

Soupe de topinambours, ris de veau et espuma d'amandes

26

Kürbisravioli mit Stockschwämmchen und Portulak

Pumpkin ravioli with mushrooms and purslane

Raviolis à la courge champignon de l'éponge et pourpier

28

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Atlantischer St. Pierre de Ligne und Périgord Trüffel im Mangoldblatt mit Stachys

Atlantic St. Pierre de Ligne and Périgord truffle in chard leaves with Stachys

St. Pierre de Ligne de l'Atlantique et Truffe du Périgord en feuille de blette aux stachys

68

Königszanderfilet mit Jakobsmuschel, Vanille und Karotte

King pike-perch fillet with scallop, vanilla and carrot

Filet de sandre royal avec coquille Saint-Jacques, vanille et carotte

65

Bio Entrecôte mit Pommery Senf-Markjus, Kartoffel-Mousseline und Schmorgemüse

Organic entrecôte with Pommery mustard marrow jus, potato mousseline and braised vegetables

Entrecôte bio, jus à la moutarde Pommery et à la moelle, mousseline de pommes de terre et légumes
braisés

65

Luma Schweinerückensteak mit schwarzem Knoblauch, Dörrbirnen-Focaccia und Rosenkohl

Luma pork loin steak with black garlic, dried pear focaccia and Brussels sprouts

Steak de longe de porc à l'ail noir, focaccia de poires séchées et choux de Bruxelles

62

NACHSPEISEN | DESSERTS

Französischer Weichkäse und Schweizer Hartkäse

French soft cheese and Swiss hard cheese
Fromage français à pâte molle et fromage suisse à pâte dure

26

Münsterkäse-Topfensoufflé mit karamellisiertem Apfel-Chutney

Muenster cheese and quark soufflé with caramelized apple chutney
Soufflé au munster et fromage blanc, chutney de pommes caramélisées

26

Rosa Grapefruit-Rheinbrand Ginsorbet

Pink grapefruit Rheinbrand gin sorbet
Sorbet au pamplemousse rose et au Gin Rheinbrand

18

Himbeerkugel mit Rosen-Macaron, Lychees und weissem Schokoladenglacé

Raspberry ball with rose macaron, lychees and white chocolate ice cream
Sphère aux framboises avec macaron à la rose, litchis et glace au chocolat blanc

26

Kokosnuss-Limonencreme mit Baby Ananas und Ananas Rum-Sorbet

Coconut and lime cream with baby pineapple and pineapple rum sorbet
Crème de noix de coco et de citron vert, bébé ananas et sorbet au rhum à l'ananas

26

MENÜ ZU 122

Gänselebermousse mit Sauternes, Orange und Schalottenconfit

Goose liver mousse with Sauternes, orange and shallot confit
Mousse de foie gras, Sauternes, orange et confit d'échalotes

Königszanderfilet mit Jakobsmuschel, Vanille und Karotte

King pike-perch fillet with scallop, vanilla and carrot
Filet de sandre royal avec coquille Saint-Jacques, vanille et carotte

Kokosnuss-Limonencreme mit Baby Ananas und Ananas Rum-Sorbet

Coconut and lime cream with baby pineapple and pineapple rum sorbet
Crème de noix de coco et de citron vert, bébé ananas et sorbet au rhum à l'ananas

Friandises / Friandises / Friandises

MENÜ ZU 162

Duett vom Ike-Jime Tuna mit Ingwer, Sesam und Edamame

Duet of Ike-Jime Tuna with ginger, sesame and edamame
Duo de thon ike-jime, gingembre, sésame et edamame

Kürbisravioli mit Stockschwämmchen und Portulak

Pumpkin ravioli with mushrooms and purslane
Raviolis à la courge champignon de l'éponge et pourpier

Bio Entrecôte mit Pommery Senf-Markjus, Kartoffel-Mousseline und Schmorgemüse

Organic entrecôte with Pommery mustard marrow jus, potato mousseline and braised vegetables
Entrecôte bio, jus à la moutarde Pommery et à la moelle, mousseline de pommes de terre et légumes
braisés

Münsterkäse-Topfensoufflé mit karamellisiertem Apfel-Chutney

Muenster cheese and quark soufflé with caramelized apple chutney
Soufflé au munster et fromage blanc, chutney de pommes caramélisées

Rosa Grapefruit-Rheinbrand Ginsorbet

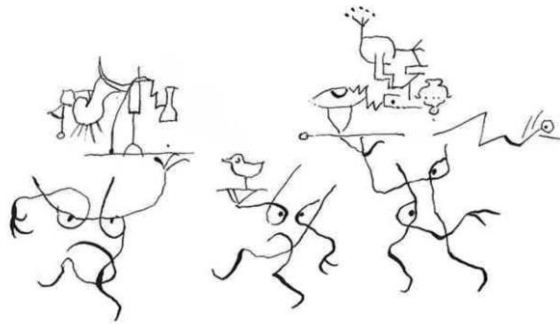
Pink grapefruit Rhine brandy gin sorbet
Sorbet au pamplemousse rose et au Gin Rheinbrand

Himbeerkugel mit Rosen-Macaron, Lychees und weissem Schokoladenglacé

Raspberry ball with rose macaron, lychees and white chocolate glacé
Sphère aux framboises avec macaron à la rose, litchis et glace au chocolat blanc

Friandises / Friandises / Friandises

Bitte bewerten Sie uns auf TripAdvisor
Danke



Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.
Für den Euro gilt der Tageskurs.

