

Restaurant  
**Bel Etage**



**DER TEUFELHOF BASEL**  
*Das Gast- und Kulturhaus*

## VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

### **Ungarisches Gänselebermousse mit Granny Smith und Piemonteser Haselnüssen**

Hungarian goose liver mousse with granny smith and hazelnuts from Piedmont

Mousse au foie gras de hongrie, granny smith et noisettes du Piémont

44

### **Pulpo mit Amalfi-Zitronen-Olivenvinaigrette und Sellerie**

Pulpo with Amalfi lemon-olive vinaigrette and celery

Pulpo, vinaigrette au citron d'Amalfi, olives et céleri

44

### **Gefüllte Weinblätter mit Reis, Korinthen und Taktouka**

Filled vine leaves with rice, currants and taktouka

Feuilles de vigne farcies au riz et aux raisins de Corinthe et Taktouka

26

### **Thailändische Kokosmilch-Zitronengrassuppe mit Tuna**

Thai coconut milk and lemongrass soup with tuna

Soupe thaïlandaise au lait de coco et à la citronnelle accompagnée de thon

26

### **Ricottagnocchi mit Blattspinat und Périgord Trüffelnage**

Ricotta gnocchi with leaf spinach and Périgord truffle nage

Gnocchi à la ricotta, épinards et nage à la truffe du Périgord

42

## HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

### **Pazifisches Snapperfilet im Muschel-Safransud mit Schwarzwurzelravioli**

Pacific snapper fillet, mussel saffron broth and black salsify ravioli

Filet de vivaneau du Pacifique au bouillon de moules, safran et raviolis aux salsifis

62

### **Atlantisches St. Pierrefilet und Périgord Trüffel im Mangoldblatt mit Topinambur**

Atlantic St. Pierre fillet and Périgord truffle in a chard leaf with Jerusalem artichokes

Filet de Saint-Pierre de l'Atlantique, feuille de blette à la truffe du Périgord et au topinambour

68

### **Aargauer Bio Kalbsrücken mit geschmortem Kalbsbäckli, tasmanischer Pfeffersauce, Kartoffel-Brickteig und Karotte**

Organic saddle of veal from argovia with braised veal cheeks, tasmanian pepper sauce, potato brick pastry and carrot

Selle de veau bio argovienne, joues de veau braisées, sauce au poivre tasmanie, Pommes de terre en feuille de brick et carotte

65

### **Kanadisches Bisonfilet mit Ahornsirup-Jus, Briocheknödel und Spitzkohl**

Canadian bison fillet with maple sirup jus, brioche dumplings and pointed cabbage

Filet de bison canadien, jus de sirop d'érable, Knödel à la brioche et chou pointu

68

## NACHSPEISEN | DESSERTS

### **Käsevariation**

Cheese variation  
Variation de fromages

26

### **Valle Maggia-Käsetartelette mit Dörrfrüchte-Zwiebelgranola**

Valle Maggia cheese tartelette with dried fruits and onion granola  
Tartelette au fromage Valle Maggia, granola aux fruits secs et aux oignons

26

### **Maibeeren-Sauternessorbet**

May berry and sauternes sorbet  
Sorbet aux baies de mai parfumé au sauternes

18

### **Bolivia Schokoladen-Variation mit Mango**

Bolivia chocolate variation with mango  
Variation de chocolat Bolivia avec mangue

26

### **Blutorangentarte mit Tonkabohnengel und Karamellglace**

Blood orange tart with tonka bean jelly and caramel ice cream  
Tarte à l'orange sanguine, gelée de fève tonka et glace au caramel

26

## MENÜ ZU 122

### **Ungarisches Gänselebermousse mit Granny Smith und Piemonteser Haselnüssen**

Hungarian goose liver mousse with granny smith and hazelnuts from Piedmont  
Mousse au foie gras de hongrie, granny smith et noisettes du Piémont

### **Pazifisches Snapperfilet im Muschel-Safransud mit Schwarzwurzelravioli**

Pacific snapper fillet, mussel saffron broth and black salsify ravioli  
Filet de vivaneau du Pacifique au bouillon de moules, safran et raviolis aux salsifis

### **Blutorangentarte mit Tonkabohnengel und Karamellglace**

Blood orange tart with tonka bean jelly and caramel ice cream  
Tarte à l'orange sanguine, gelée de fève tonka et glace au caramel

**Friandises** / Friandises / Friandises

## MENÜ ZU 162

### **Pulpo mit Amalfi-Zitronen-Olivenvinaigrette und Sellerie**

Pulpo with Amalfi lemon-olive vinaigrette and celery  
Pulpo, vinaigrette au citron d'Amalfi, olives et céleri

### **Ricottagnocchi mit Blattspinat und Périgord Trüffelnage**

Ricotta gnocchi with spinach leaves and Périgord truffle nage  
Gnocchi à la ricotta, épinards et nage à la truffe du Périgord

### **Aargauer Bio Kalbsrücken mit geschmortem Kalbsbäckli, tasmanischer Pfeffersauce, Kartoffel-Brickteig und Karotte**

Organic saddle of veal from argovia with braised veal cheeks, tasmanian pepper sauce,  
potato brick pastry and carrot

Selle de veau bio argovienne, joues de veau braisées, sauce au poivre tasmanie,  
Pommes de terre en feuille de brick et carotte

### **Valle Maggia-Käsetartelette mit Dörrfrüchte-Zwiebelgranola**

Valle Maggia cheese tartelette with dried fruits and onion granola  
Tartelette au fromage Valle Maggia, granola aux fruits secs et aux oignons

### **Maibereen-Sauternessorbet**

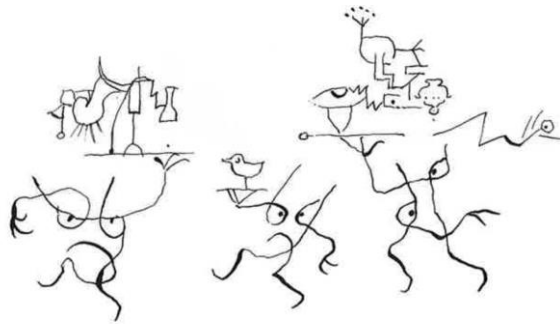
May berry and sauternes sorbet  
Sorbet aux baies de mai parfumé au sauternes

### **Bolivia Schokoladen-Variation mit Mango**

Bolivia chocolate variation with mango  
Variation de chocolat Bolivia avec mangue

**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.

