
DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Leonhardsgraben 49 | CH-4051 Basel
T +41 (0)61 261 10 10 | F +41 (0)61 261 10 04
info@teufelhof.com | www.teufelhof.com

Der Teufelhof Basel Das Gast- und Kulturhaus

Herzlich Willkommen im einzigartigen Gast- und Kulturhaus «Der Teufelhof Basel». Im Teufelhof Basel vereinen wir Hotellerie, Gastronomie und Kultur unter einem Dach. Mit unseren beiden Hotelkonzepten, dem Gourmetrestaurant Bel Etage, dem modernen Restaurant Atelier, der lauschigen Bar&Kaffee Zum Teufel, dem hauseigenen Theater sowie dem Weinladen falstaff im archäologischen Keller mit kleinem Museum bieten wir unseren Gästen hochstehende Qualität in einer inspirierenden Umgebung.



Die Küche des Gourmetrestaurants Bel Etage

Michael Baader als Küchenchef und Medeo Boussada als zweiter Küchenchef prägen zusammen mit ihrer sechzehnköpfigen Brigade das gastronomische Angebot im Teufelhof.

Das Gourmet-Restaurant Bel Etage bietet eine saisonale, produktorientierte und schnörkellose Gourmetküche auf höchstem Niveau. Küchenchef Michael Baader ist seit der Eröffnung des Hauses 1989 verantwortlich für die Küche. Das mehrfach ausgezeichnete Restaurant mit Michelin Stern bietet ein wechselndes Angebot mit A-la-carte-Gerichten und verschiedenen Menus mit spannender Weinbegleitung. Alle Gerichte werden sorgfältig nach hoher Kochkunst im Team entwickelt und auf höchstem Niveau präsentiert und serviert. Ein Erlebnis!

Die kulinarischen Spielregeln

Grundsätzlich gilt: bei uns ist vieles möglich. Zögern Sie nicht, uns mitzuteilen, was wir für Sie tun dürfen.

Die nachfolgenden **kulinarischen Spielregeln** gelten bei der Menüzusammenstellung:

- ☞ Unsere nachfolgenden Menuvorschläge sind Ideen und gelten ab **10 Personen**, dies, wenn für alle Gäste das gleiche Menu bestellt wird. Gerne verweisen wir auf die Tageskarte.
- ☞ Bitte erstellen Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menu (**jeweils ein Gericht pro Gang**) nach Ihren Wünschen.
- ☞ Dazu servieren wir eine Fisch- und/oder vegetarische Alternative aus unserem **Tagesangebot**.
- ☞ Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige **Lebensmittelallergien im Voraus informieren**.
- ☞ Auswahlmenüs sind grundsätzlich möglich, aber nur unter Beibehaltung der aktuellen Tageskarte. Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie dies wünschen.
Bei einer Auswahl im Voraus ist eine Abweichung von bis zu 10% der genannten Zahl am Anlagentag selber möglich. Sollten es mehr sein, würden wir uns erlauben, für die zusätzlichen Anzahl Gerichte CHF 25.00 pro Person in Rechnung zu stellen, um unsere Warenkosten decken zu können.
- ☞ Aufgrund der Saisonalität kann es zu Änderungen der von Ihnen gewählten Gerichte kommen, wir bitten um Verständnis. Für den Fall, dass wir Ihnen in letzter Minute eine Alternative anbieten müssten.

Das Kleingeschriebene für unsere Bankettabteilung

Bitte beachten Sie, dass

- ☞ die Reservation eines Banketts einen gegenseitigen Vertrag darstellt
- ☞ wir bei der Stornierung eines Bankettes
 - ☞ innert 9 Tagen bis am Vortag 50% des vereinbarten Menüpreises (mindestens CHF 50.00 pro Person) verrechnen müssen
 - ☞ bei einer Absage am Tag des Anlasses den vollen Menüpreis (mindestens CHF 100.00 pro Person)
- ☞ die zuletzt gemeldete Anzahl Teilnehmende verrechnet wird
- ☞ eine Reduktion der Personenzahl von 10% bis am Vorabend der Veranstaltung möglich ist
- ☞ eine Reduktion der Personenzahl von über 10% wie oben aufgeführt verrechnet wird
- ☞ wir bei Nichterscheinen einer à la carte Gruppe ab 6 Personen ohne rechtzeitiger Abmeldung CHF 150.00 pro Person verrechnen

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Menuvorschläge Frühling

Preise

| | |
|--------------------|------------|
| 3-Gang-Gourmetmenu | CHF 122.00 |
| 4-Gang-Gourmetmenu | CHF 142.00 |
| 5-Gang-Gourmetmenu | CHF 162.00 |
| 6-Gang-Gourmetmenu | CHF 182.00 |

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.

Vorspeisen

Nüsslisalat mit mariniertes, französischer Entenbrust und Sauternesauce

Pazifisches Thunfischtataki mit asiatischen Texturen

Suppe

Kokosnuss-Zitronengrassuppe mit Krustentierroulade

Zwischengang

Spinatravioli mit saisonalen Pilzen

Hauptgänge

St. Pierrefilet mit Kashmir Safransauce, Bombareis und Peperoni

Bio Kalbssteak mit Périgord Trüffelsauce, Selleriepüree und Schmorkarotten

Freiland Rindsfilet mit tasmanischem Pfefferjus, gebratenem Kartoffelgratin und Gemüse

Käse und Dessert

Französische Käseauswahl von Maître Antony

Schweizer Käseauswahl von Rolf Beeler

Rhabarbervariation

Der Teufelhof Basel | Leonhardsgraben 47-49 | CH-4051 Basel
T +41 (0)61 261 10 10 | F +41 (0)61 261 10 04 | info@teufelhof.com | www.teufelhof.com

Bar & Kaffee
Zum Teufel
DER TEUFELHOF BASEL

Galerie
Hotel
DER TEUFELHOF BASEL

Kunst
Hotel
DER TEUFELHOF BASEL

Design Hotel
SET
DER TEUFELHOF BASEL

Restaurant
Atelier
DER TEUFELHOF BASEL

Restaurant
Bel Etage
DER TEUFELHOF BASEL

Brauerei im
Teufelhof
DER TEUFELHOF BASEL

Theater im
Teufelhof
DER TEUFELHOF BASEL

Weinladen
Falstaff
DER TEUFELHOF BASEL

Archäologischer
Keller
DER TEUFELHOF BASEL