

Restaurant Bel Etage



DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

Französische Entenbrust mit Sanddorncoulis, Preiselbeeren und Schwarzwurzel

French duck breast with sea buckthorn coulis, lingonberries and black salsify
Magret de canard français avec coulis d'argousier, airelles et salsifis noirs

44

Handgetauchte, gegrillte Jakobsmuscheln mit Curry, Blumenkohl und Limone

Hand-dived grilled scallops with curry, cauliflower and lemon
Coquilles Saint-Jacques de plongée grillées au curry, chou-fleur et citron

48

Randentartelette mit Sauerampfersauce

Beetroot tartlet with sorrel sauce
Tartelette à la betterave avec sauce à l'oseille

26

Hokkaido Kürbissuppe mit gebackenen Austernpilzen

Hokkaido pumpkin soup with baked oyster mushrooms
Soupe de potiron Hokkaido avec pleurotes rôties

26

Spinatravioli mit weißem Trüffel und Bio Eigelb

Spinach ravioli with white truffle and organic egg yolk
Raviolis aux épinards avec truffe blanche et jaune d'œuf bio

48

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Königs-Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Verveine-Ingwersauce, Zitronen-Ricottagnocchi und Pak Choi

Royal pike-perch fillet pan-seared on the skin with verbeina-ginger sauce,
lemon ricotta gnocchi and pak choi

Filet de sandre royal poêlé sur la peau, sauce verveine-gingembre,
gnocchis citron ricotta et pak choï

62

Europäisches Skreifilet mit Austernsauce, Pappardelle und Flower Sprouts

European skrei fillet with oyster sauce, pappardelle and flower sprouts

Filet de skrei européen avec sauce aux huîtres, pappardelle et flower sprouts

65

Freiland Rinderfilet mit Rotwein-Markjus, gebratenem Kartoffelgratin und Petersilienwurzel

Free-range beef fillet with red wine bone marrow jus, pan-fried potato gratin and parsley root

Filet de bœuf plein air avec jus au vin rouge et moelle, gratin de pommes de terre poêlé et racine de persil

65

Schwedischer Rentierrücken mit Ahornsirup-Jus, Marronipüree und Spitzkohlroulade

Swedish reindeer loin with maple syrup jus, chestnut purée and pointed cabbage roulade

Filet de renne suédois avec jus au sirop d'érable, purée de marrons et roulade de chou pointu

68

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

Coulommiers mit Birnen-Chutney und Rosenküchlein

Coulommiers with pear chutney and rose fritter
Coulommiers avec chutney de poire et beignet à la rose
26

Bratapfel-Calvadossorbet

Baked apple and Calvados sorbet
Sorbet pomme rôtie et Calvados
18

Orangen-Griessmousse mit Baumkuchen und Weinschaumglacé

Orange semolina mousse with layered spit cake and wine foam ice cream
Mousse de semoule à l'orange avec gâteau à couches en broche et glace au sabayon de vin
26

Duett von Kiwi und Pekannüssen

Duet of kiwi and pecan nuts
Duo de kiwi et noix de pécan
26

MENÜ ZU 122

Französische Entenbrust mit Sanddorncoulis, Preiselbeeren und Schwarzwurzel

French duck breast with sea buckthorn coulis, lingonberries and black salsify
Magret de canard français avec coulis d'argousier, airelles et salsifis noirs

Königs-Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Verveine-Ingwersauce, Zitronen-Ricottagnocchi und Pak Choi

Royal pike-perch fillet pan-seared on the skin with verbena-ginger sauce,
lemon ricotta gnocchi and pak choi
Filet de sandre royal poêlé sur la peau, sauce verveine-gingembre,
gnocchis citron ricotta et pak choï

Orangen-Griessmousse mit Baumkuchen und Weinschaumglacé

Orange semolina mousse with layered spit cake and wine foam ice cream
Mousse de semoule à l'orange avec gâteau à couches en broche et glace au sabayon de vin

Friandises / Friandises / Friandises

MENÜ ZU 162

Handgetauchte, gegrillte Jakobsmuscheln mit Curry, Blumenkohl und Limone

Hand-dived grilled scallops with curry, cauliflower and lemon
Coquilles Saint-Jacques de plongée grillées au curry, chou-fleur et citron

Spinatravioli mit weissem Trüffel und Bio Eigelb

Spinach ravioli with white truffle and organic egg yolk
Raviolis aux épinards avec truffe blanche et jaune d'œuf bio

Schwedischer Rentierrücken mit Ahornsirup-Jus, Marronipüree und Spitzkohlroulade

Swedish reindeer loin with maple syrup jus, chestnut purée and pointed cabbage roulade
Filet de renne suédois avec jus au sirop d'érable, purée de marrons et roulade de chou pointu

Coulommiers mit Birnen-Chutney und Rosenküchlein

Coulommiers with pear chutney and rose fritter
Coulommiers avec chutney de poire et beignet à la rose

Bratapfel-Calvadossorbet

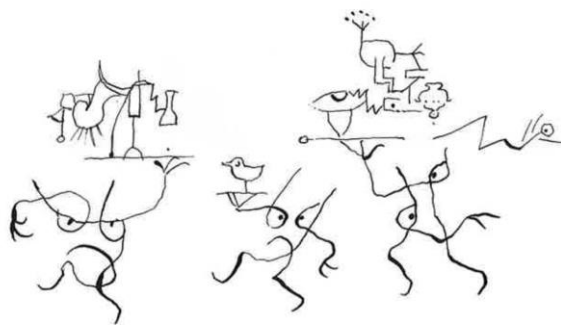
Baked apple and Calvados sorbet
Sorbet pomme rôtie et Calvados

Duett von Kiwi und Pekannüssen

Duet of kiwi and pecan nuts
Duo de kiwi et noix de pécan

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.