

---

---

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



### Die kulinarischen Spielregeln

- ☞ Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen
- ☞ Wir bitten Sie, ein einheitliches Menu für die ganze Gesellschaft auszuwählen
- ☞ Alternativen (Fisch | vegetarisch | vegan) servieren wir gemäss Tagesangebot
- ☞ Die Gerichte der Menus können kombiniert werden und wir kalkulieren den Preis neu
- ☞ Alle unsere Hauptgänge servieren wir jeweils mit saisonalem Gemüse
- ☞ Der Nachservice der Beilagen ist auf Vorbestellung kostenfrei
- ☞ Gerne servieren wir ein Fleisch-Upgrade (eine grössere Portion) zu CHF 15.00 pro Person
- ☞ Bitte informieren Sie uns über Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten im Voraus
- ☞ Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

### Preise

3-Gang-Menu mit Salat oder Suppe als Vorspeise	CHF 74.00
3-Gang-Menu	CHF 79.00
4-Gang-Menu	CHF 97.00
5-Gang-Menu	CHF 115.00

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

**Frühlingsmenüs (20. März bis 20. Juni)**

**Menu 1 zu CHF 74.00**

Eisbergsalat | Parmesandressing  
Mostbröckle | Baumnüsse

\*\*\*

Freiland Rindsentrecôte  
von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim  
Sherrysauce | Kartoffelgratin

\*\*\*

Teufelhof Dessertteller

**Menu 2 zu CHF 79.00**

Tomaten-Brotsalat | Rucola  
Büffelmozzarella | Basilikum

\*\*\*

Irish Black Angus Rindsfilet | Sherrysauce  
Kartoffelgratin (+5.00)

\*\*\*

Schokoladenfondant  
Ananasragout | Sauerrahmglace

**Menu 3 zu CHF 74.00**

Karotten-Ingwersuppe | Sesamcrostini

\*\*\*

Baselbieter Kalbsteak | Rosmarinjus  
mediterrane Kartoffeln

\*\*\*

Gebrannte Tonkabohnen Crème  
Rhabarberkompott  
weisse Schokoladenglace

**Menu 4 zu CHF 84.00**

Gebeizter Orkney Lachs  
Gurkensalat | Sauerrahm

\*\*\*

Baselbieter Kalbsfilet | Bärlauchjus  
Pilzrisotto (+5.00)

\*\*\*

Quarkstrudel | Mango  
Fleur de sel-Karamellglace

**Menu 5 zu CHF 97.00**

Mediterranes Gemüse  
Salsa verde | marinierter Fetakäse

\*\*\*

Zitronen-Ricottaravioli | Peperonata

\*\*\*

Doradenfilet | Safran-Tomatensauce  
Spaghettini

\*\*\*

Sorbetteller | Früchteragout

**Menu 6 zu CHF 97.00**

Vitello tonnato | Rucola

\*\*\*

Gersotto | grüner Spargel | Haselnüsse

\*\*\*

Irishes Lammnüsschen  
Aceto Balsamicojus | Griesschnitte

\*\*\*

Trilogie von der Erdbeere

## Weitere Frühlingsgerichte

### Vorspeisen

Tatar vom Baselbieter Rind | mariniertes Gemüse  
Frühlingsalat | Schweizer Trockenfleisch  
Frühlingsuppe aus dem Tagesangebot  
Taboule Salat | Marinierter Tofu  
Geräuchertes Forellenfilet | Dill-Senfsauce | Frühlingsalat

### Vegetarische und vegane Gerichte

Grünkern-Käseplätzchen | Pilzrahmsauce | grüner Spargel  
Gemüsecurry | Kichererbsen | asiatische Pilze (vegan)

### Hauptgerichte

Ravioli aus dem Tagesangebot  
Seeländer Schweinsfilet | Pilzsauce | Tagliolini  
Aargauer Pouletbrust | Bärlauchjus | Morchelrisotto  
Zanderfilet | Piment d'Espelettesauce | Wildreis

### Käse

Käse von Jumi und Maître Beeler

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

**Sommermenüs (21. Juni bis 22. September)**

<p><b>Menu 1 zu CHF 79.00</b></p> <p>Eisbergsalat   Parmesandressing geräucherter Freilandschinken ***</p> <p>Irish Black Angus Rindsfilet   Sherrysauce Kartoffelgratin (+ 5.00) ***</p> <p>Teufelhof Dessertteller</p>	<p><b>Menu 2 zu CHF 74.00</b></p> <p>Gazpacho   Chorizocrostini ***</p> <p>Freiland Rindsentrecôte von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim Pfeffersauce   Kartoffeltortilla ***</p> <p>Schokoladenfondant Früchteragout   Vanilleglace</p>
<p><b>Menu 3 zu CHF 74.00</b></p> <p>Tomaten-Brot Salat   Rucola Büffelmozzarella   Basilikum ***</p> <p>Baselbieter Kalbshuftsteak   Rosmarinjus soufflierte Polenta ***</p> <p>Tiramisu   Früchteragout   Karamellglace</p>	<p><b>Menu 4 zu CHF 97.00</b></p> <p>Thunfischtataki   Wasabisauce Gemüse-Glasnudelsalat ***</p> <p>Karotten-Ingwersuppe   Ricottacrostini ***</p> <p>Loup de mer   Peperonisauce Stangensellerierisotto ***</p> <p>Sorbetteller   Früchteragout</p>
<p><b>Menu 5 zu CHF 92.00</b></p> <p>Marktfrischer Sommersalat aus dem Tagesangebot ***</p> <p>Tatar vom Baselbieter Rind mariniertes Gemüse ***</p> <p>Doradenfilet   Safran-Tomatensauce Spaghettini ***</p> <p>Vanilletarte   marinierte Beeren Schokoladenglace</p>	<p><b>Menu 6 zu CHF 79.00</b></p> <p>Vitello tonnato   Rucola ***</p> <p>Witzwiler Schweinsfilet Pfifferlingssauce   Tagliolini ***</p> <p>Panna cotta   Früchteragout Proseccoglace</p>

## Weitere Sommergerichte

### Vorspeisen

Kopfsalat | Buttermilchdressing | karamellierte Pekannüsse | Sbrinz

Gurken-Melonensalat | Sherryvinaigrette | Minze

Sommerliche Suppe aus dem Tagesangebot

Gebeizter Orkney Lachs | Avocadocrème | Gurke

Mediterranes Gemüse | Salsa verde | Burrata

Ziegenfrischkäsemousse | glasierte Portweinkirschen

### Vegetarische und vegane Gerichte

Gemüse-Bulgur | Bio Tofu | Zitronen-Joghurt

Gemüsecurry | Kichererbsen | asiatische Pilze (vegan)

### Hauptgerichte

Ravioli aus dem Tagesangebot

Zitronen-Ricottaravioli | Erbsen

Irische Lammmedaillons | Salbeijus | gebratene Polenta

Tagliatelle | Peperonata | Pesto

Parmesan-Champagnerrisotto | Rucola | Burrata

### Käse

Käse von Jumi und Maître Beeler

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

**Herbstmenüs (23. September bis 21. Dezember)**

**Menu 1 zu CHF 79.00**

Carne Cruda vom Baselbieter Kalb  
Sauerrahmsauce

\*\*\*

Hirschmedaillons  
Ahornsirup-Pfeffersauce | Knöpfli

\*\*\*

Birnenstrudel | Preiselbeeren  
Schokoladenglace

**Menu 2 zu CHF 74.00**

Nüsslisalat | Croûtons | Bündner Fleisch

\*\*\*

Baselbieter Kalbshuftsteak | Wildpfeffersauce  
Selleriepüree

\*\*\*

Schokoladenfondant  
Früchteragout | Sauerrahmglace

**Menu 3 zu CHF 92.00**

Kürbissuppe | Frischkäsecrostini

\*\*\*

Hausgemachte Dörrtomatenravioli | Salbei

\*\*\*

Freiland Rindsentrecôte  
von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim  
Sherrysauce | Kartoffelgratin

\*\*\*

Sorbetteller | Früchteragout

**Menu 4 zu CHF 79.00**

Geräuchertes Zanderfilet | Linsensalat  
Meerrettichsauce

\*\*\*

Rindsschmorbraten | Burgundersauce  
Kartoffelstock

\*\*\*

Apfelcrumble | Moscatoschaum  
Früchteragout | Karamellglace

**Menu 5 zu CHF 97.00**

Petersilienwurzel mousse | Äpfel  
Randen | Pecannüsse

\*\*\*

Herbstliche Suppe  
aus dem Tagesangebot

\*\*\*

Rehnüsschen | Wacholdersauce | Knöpfli

\*\*\*

Marronimousse-Törtchen | Birnenkompott  
Vanilleglace

**Menu 6 zu CHF 97.00**

Marktfrischer Herbstsalat  
aus dem Tagesangebot

\*\*\*

Gelberbsen-Champagnersuppe  
Zitronenravioli

\*\*\*

Irish Black Angus Rindsfilet | Sherrysauce  
Kartoffelgratin (+ 5.00)

\*\*\*

Teufelhof Dessertteller

## Weitere Herbstgerichte

### Vorspeisen

Nüsslisalat | Ei | Speck | Croûtons

Chicoréesalat roh und geschmort | marinierter Ziegenkäse | Honigvinaigrette

Eisbergsalat | Orangen-Joghurtdressing | Süsskartoffeln | karamellierte Nüsse

Thunfischtataki | Wasabisauce | Gemüse-Glasnudelsalat

Marinierte Maispouardenbrust | Peperonisauce | Mais

### Vegetarische und vegane Gerichte

Gemüse-Bulgur | Bio Tofu | Zitronen-Joghurt

Gemüsecurry | Kichererbsen | asiatische Pilze (vegan)

### Hauptgerichte

Aargauer Pouletbrust | Marsalajus | Tomatenrisotto

Zanderfilet | Safransauce | Spaghettini

Doradenfilet | Noilly Pratsauce | wilder Reis

Ravioli aus dem Tagesangebot

Tagliatelle | Lauch | Fetakäse

Risotto | Spinat | Pilze

### Käse

Käse von Jumi und Maître Beeler

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

**Wintermenüs (22. Dezember bis 19. März)**

<p><b>Menu 1 zu CHF 79.00</b></p> <p>Geräuchertes Zanderfilet winterlicher Salat   Dillsauce ***</p> <p>Rindsschmorbraten   Burgundersauce Kartoffelstock ***</p> <p>Teufelhof Dessertteller</p>	<p><b>Menu 2 zu CHF 74.00</b></p> <p>Kürbissuppe   Frischkäsecrostini ***</p> <p>Lammmedaillons   Aceto Balsamicojus Rosmarinrisotto ***</p> <p>Marronimousse-Törtchen Mandarinenragout   Vanilleglace</p>
<p><b>Menu 3 zu CHF 84.00</b></p> <p>Pastinakenmousse   Gemüsesalat ***</p> <p>Kalbsfilet   Rosmarinjus Tessiner Polenta (+ 5.00) ***</p> <p>Apfelschlupfer   Birnenkompott Stracciatellaglace</p>	<p><b>Menu 4 zu CHF 92.00</b></p> <p>Grüner Salat   Camembert Apfel   Walnussdressing ***</p> <p>Kartoffel-Lauchsuppe   Olivengebäck ***</p> <p>Zanderfilet   Safransauce   Spaghettini ***</p> <p>Sorbetteller   Früchteragout</p>
<p><b>Menu 5 zu CHF 74.00</b></p> <p>Nüsslisalat   Ei   Speck   Croûtons ***</p> <p>Freiland Rindsentrecôte von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim Sherrysauce   Kartoffelgratin ***</p> <p>Schokoladenfondant Früchteragout   Sauerrahmglace</p>	<p><b>Menu 6 zu CHF 92.00</b></p> <p>Marktfrischer, gemischter Wintersalat ***</p> <p>Tagliatelle   Lauch   Fetakäse ***</p> <p>Saiblingsfilet aus frischem Fang Champagner-Kräutersalsa   Kartoffelstock ***</p> <p>Panna cotta   Früchteragout Proseccoglance</p>



## Weitere Wintergerichte

### Vorspeisen

Winterlicher Salat | Frischkäse-Fruchteroulade  
Nüsslisalat | Croûtons | Bündner Fleisch  
Winterliche Suppe aus dem Tagesangebot  
Vitello tonnato | Kapern | Schalotten  
Tatar vom Baselbieter Rind | mariniertes Gemüse  
Currymousse | Gemüsesalat | Soja-Sesamsauce

### Vegetarischen und veganen Gerichte

Gemüse-Bulgur | Bio Tofu | Zitronen-Joghurt  
Gemüsecurry | Kichererbsen | asiatische Pilze (vegan)

### Hauptgerichte

Berner Pouletbrust | Kräuterpilzsauce | Tagliatelle  
Ravioli aus dem Tagesangebot  
Hausgemachte Dörrtomatenravioli | Salbei  
Risotto | Spinat | Pilze

### Käse

Käse von Jumi und Maître Beeler