



Herzlich willkommen in unserem Restaurant Atelier!

Das Restaurant Atelier nimmt den Kunst- und Galeriegedanken des Gast- und Kulturhauses «Der Teufelhof Basel» auf. Ein Atelier (aus dem Französischen für Werkstatt) ist der Arbeitsort eines kreativen Menschen; wer demnach als Gast Einblick in ein gastronomisches Atelier bekommt, blickt direkt in den Küchen- und Servicealltag.

Eine moderne Weltküche mit überwiegend schweizerischen und regionalen Produkten, die wir von persönlich bekannten Lieferanten und Produzenten beziehen, ist auf dem Programm.

Dabei steht das Handwerk im Vordergrund, denn alles wird in unserer Küche selbst hergestellt. Zusätzlich zur täglich wechselnden Menükarte werden unsere Schiefertafeln laufend mit neuen, aus dem aktuellen Marktangebot kreierten Gerichten beschrieben. Gerade hier finden Sie auch viele kreative, vegetarische Kreationen.

Versuchen sollten Sie unsere Spezialität, das Kalbskotelett von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim. Ein Atelier-Klassiker!

Und: Ein gutes Atelier ist lebendig, nie langweilig. Deshalb haben Sie Teil am Konzept, malen oder teilen Sie sich mit. Wir freuen uns darauf.

Ihre «Der Teufelhof Basel» Gastgeber

Schluss mit der ewig gleichen Menüfolge.
Denn diese stammt aus dem 13ten Jahrhundert.
Folgen Sie Ihren Gelüsten und stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen.

Das 2-Gang-Menü kostet CHF 61.00 pro Person,
jeder weitere Gang kostet zusätzlich CHF 18.00.

<u>Unsere Menü-Werkstatt</u>		<u>Weinset</u>
2-Gang:	CHF 61.00	CHF 20.00
3-Gang:	CHF 79.00	CHF 29.00
4-Gang:	CHF 97.00	CHF 38.00
5-Gang:	CHF 115.00	CHF 47.00



Salate



Nüsslisalat mit Nussvinaigrette, Landrauchschinken und Hobelkäse 19.50
Lamb's lettuce with nut vinaigrette, smoked ham and chipped cheese

Chicoréesalat mit Honigvinaigrette und gebackenem Ziegenkäse 19.50
Chicory salad with honey vinaigrette and baked goat cheese

Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit Mangocrostini 15.50
Carrot and ginger soup with mango crostini

Gelberbsensuppe 13.50
Yellow pea soup

Kalte Vorspeisen

Thunfischtataki aus dem Pazifischen Ozean mit Kerbelwurzel-Sesampürée und Kokosnuss-Cashewsauce 39.00
Pacific tuna tataki with chervil root sesame puree and coconut cashew sauce

Kleine Portion
small portion 26.00

Marinierte französische Entenbrust mit Orangenconfit und Linsensalat 39.00
Marinated French duck breast with candied orange and lentil salad

Kleine Portion
small portion 26.00

Pasta



Hausgemachte Käseravioli mit Rotwein-Perlzwiebeln und Kalbsleberli 38.00
Homemade cheese ravioli with red wine pearl onions and calf's liver



 **Unsere Tagliatelle mit Ratatouille, Salbei und Belper Knolle** 34.00
Homemade tagliatelle with ratatouille, sage and Belper Knolle

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.
Unless otherwise noted, we use Swiss meat.



Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen.
Please ask our service team for questions about allergens and food additives.



Vegi- und Fischgerichte

-  **Kichererbsenplätzchen auf Wirsing-Pilzragout** 34.00
Chickpea patties with savoy cabbage and mushroom ragout
-  **Europäisches Doradenfilet mit Piment d'Espelettesauce und wildem Reis** 46.00
European gilt-head bream fillet with piment d'Espelette sauce and wild rice

Fleischgerichte

-  **Irishes Black Angus Rindsfilet mit Sherrysauce und Selleriepüree** 53.00
Irish Black Angus beef fillet with Sherry sauce and celery puree
-  **Aargauer Rehschnitzel mit Pfifferlingssauce und Knöpfle** 46.00
Escalope of venison from Aargau with chanterelle sauce and spätzli




Käse

-  **Weichkäse von Maître Antony** 19.50
Soft cheese from Maître Antony
-  **Schweizer Hartkäse von Maître Beeler und Jumi** 18.50
Swiss hard cheese from Maître Beeler and Jumi

Desserts

- Quittenkubus mit Apfelspalten und Stracciatellaglace** 18.50
Quince cube with apple slices and stracciatella ice cream
- Karamell-Panna cotta mit Ananaskompott und Proseccoglace** 18.50
Caramel panna cotta with pineapple compote and prosecco ice-cream
- Teufelhof Dessertteller** 19.50
Teufelhof dessert plate
- Glace** pro Kugel/per scoop 4.50
Ice cream

Die  -Gerichte servieren wir von 12 Uhr bis 14 Uhr, sowie von 18.30 bis 21.45 Uhr.
 Alle anderen Speisen servieren wir Ihnen durchgehend von 12.00 bis 22:30 Uhr in der Bar & Kaffee Zum Teufel

