

ATELIER MENÜ

Herzlich willkommen in Teufels Küche!
Stellen Sie Ihr ganz persönliches
Werkstatt-Menü zusammen.
Einen teuflisch guten Appetit!

2 GÄNGE PLATES — CHF 63

3 GÄNGE PLATES — CHF 82

Jeder weitere / each more + CHF 19

VORSPEISEN STARTERS

Roh mariniertes Blumenkohlsalat 21.50

Rucola | Curryvinaigrette
Cranberries | Walnüsse
Raw marinated cauliflower salad | rocket
curry vinaigrette | cranberries | walnuts

Herbstsalat 21.50

Haselnuss-Thymianvinaigrette
Hirschschinken | eingelegte Trauben
Karamellisierte Haselnüsse
Autumn salad | hazelnut thyme vinaigrette
Deer ham | pickled grapes | caramelized hazelnuts

Ceviche von der Dorade | Gurke 28/42

Radieschen | gepickelte Zwiebeln
Avocado | Limettenperlen | Koriander
Ceviche of the dorade | cucumber
Radish | pickled onions | avocado
Lime pearls | coriander

Vitello tonnato | Peperoni 28/42

Oliven | Kapern | Croutons
Vitello tonnato | bell pepper
Olives | capers | croutons

Kürbistartelette | Ziegenkäse 26

Birne | Ingwer
Pumpkin tartelette | goat cheese
Pear | ginger

SUPPE SOUP

Kürbissuppe | Profiterole 15.50

Zitronen-Frischkäse
Pumpkin soup | profiterole
Lemon cream cheese

Für Kinder bis 12 Jahre haben wir ein spannendes
Menu. Fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

📍 = Lokale Produkte / local products

HAUPTGÄNGE MAIN-COURSES

VEGETARISCH VEGETARIAN

Bergkäseravioli | Lauchragout 36

Belper Knolle
Mountain cheese ravioli | leek ragout
Belper knolle

VEGAN VEGAN

Glasierte Aubergine | Asiatisches Gemüse 35

Erdnusssauce | Koriander
Glazed aubergine | asian vegetables
Peanut sauce | Koriander

FISCH FISH

Zanderfilet | Pommery-Senfsauce 48

Kartoffelpüree | Sauerkraut
Pikeperch fillet | pommery mustard sauce
Mashed potatoes | sauerkraut

FLEISCH MEAT

Bergkäseravioli | Kalbsleberli 42

Zwiebelchutney
Mountain cheese ravioli | calfs liver
Onion chutney

Witzwiler Schweinsfilet | Pilzrahmsauce 46

Dreierlei Karotte | Pfifferlinge
Witzwiler pork fillet | mushroom cream sauce
carrot trio | chanterelles

Berner Oberländer Lamm 48

Piment d'Espelette-Jus
Bulgur | Ratatouille
Lamb from Berner Oberland
Piment d'espelette jus | bulgur | ratatouille

Die Atelier-Bestseller

Black Angus-Rindsfilet | Sherrysauce 54

Selleriepüree | Wurzelgemüse
Black Angus beef fillet | sherry sauce
Celery puree | root vegetables

Kalbskotelett* von der Metzgerei Jenzer 📍 56

Wildpfefferjus | Kohlrabi | Bratkartoffeln
Veal rip chop* from the butcher Jenzer
Wild pepper jus | turnip | roasted potatoes

* CHF 8 Aufpreis im Menü / surcharge in the menu

Restaurant
Atelier



DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

ATELIER DESSERTS

2 GÄNGE PLATES — CHF 63

3 GÄNGE PLATES — CHF 82

Jeder weitere / each more + CHF 19

SALZIG SALTY

Französischer Weichkäse	22.50
Oder Schweizer Hartkäse	22.50
French soft cheese or Swiss hard cheese	

SÜSS SWEET

Brombeertartelette Mandelganache	19.50
Blaubeeren Sauerrahmglacé	
Blackberry tartelette almond ganache	
Blueberries sour-cream ice cream	

Variation von	
Schokolade, Tonka und Orange	19.5
Variation of	
chocolate, tonka and orange	

Teufelhof Dessertteller	19.50
Teufelhof dessert plate	

Glacé	4.70
Ice Cream	
pro Kugel / per scoop	

Unsere Küche legt grossen Wert auf Saisonalität und Regionalität. Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich jederzeit gerne an unsere Servicemitarbeitenden.

Einen teuflisch guten Appetit!

Our kitchen team attaches great importance to seasonality and regionality. Please ask our service team for questions about allergens and food additives.

A devilishly good appetite!

Dazu empfehlen wir Ihnen einen Süsswein oder Digestif. Schauen Sie in unsere Getränkekarte!

We recommend you a sweet wine or digestive with it. Take a look at our drinks menu.





Wir brauen unser Bier hier im Haus selbst. Unsere Brauerei steht im tiefen Keller des Teufelhof, entlang der alten Basler Stadtmauern aus dem 11. und 13. Jahrhundert. Die Stadtmauern selbst sind jederzeit zu besichtigen via unseren archäologischen Keller mit Mini-Museum. Diese Mauern sind ein archäologisches Highlight und historisch von Bedeutung und dabei Namensgeber unserer Brauerei. Die «Stadtmauer Brauer» Brauerei braut alle Biere nach dem «deutschen Reinheitsgebot» selbst. Der «Engel», «Teufel», «Bengel» und der «Schlingel» sind allesamt im Offenausschank erhältlich. Die Brauerei können Sie von der Rezeption via Bildschirm einsehen. Prost!

www.stadtmauerbrauer.ch

Inspiziert vom mythischen Fluss Rhein ist unsere Spirituosen Marke Rheinbrand entstanden. Dabei verwenden wir Produkte entlang des Rheins und das Resultat ist eine Hommage an den Fluss Rhein und seine Länder, eine Liebeserklärung an diesen mächtigen Strom. Unsere Basis ist Basel in der Schweiz, doch wir schauen Rhein auf- und abwärts. Mit etwas stolz dürfen wir zudem schreiben, dass unsere Produkte im Jahr 2021 an den «World Spirits Awards» fulminant ausgezeichnet worden. Der Rheinbrand Dry Gin gewann die Goldmedaille und der Rheinbrand Gin «Hemp Edition» wurde gar Weltmeister und ist als Spirituose des Jahres ausgezeichnet worden! Probieren Sie also den weltbesten Gin aus unserem Hause!

www.rheinbrand.info

DEKLARATION DECLARATION

PRODUKT / PRODUCT	HERKUNFT / ORIGIN	LIEFERANT / SUPPLIER
Rind	Irland	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Kalb	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Hirsch	Österreich	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Lamm	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Schwein	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost Arlesheim
Zander	Island	Bianchi, Zufikon
Dorade	Europa	Bianchi, Zufikon
Brot	Schweiz, Basel	Confiserie Beschle, Basel