

# ATELIER MENÜ

Herzlich Willkommen in Teufels Küche!

Stellen Sie Ihr ganz persönliches

Werkstatt-Menü zusammen.

Einen teuflisch guten Appetit!

2 GÄNGE PLATES — CHF 61

3 GÄNGE PLATES — CHF 79

Jeder weitere / each more + CHF 18

## VORSPEISEN STARTERS

Blumenkohlsalat | Curryvinaigrette 21.50  
Cranberries | Radieschen  
Cauliflower salad | curry vinaigrette  
cranberries | radishes

Herbstsalat | Kürbiskernvinaigrette 21.50  
Landrauchschorlen | Birnen  
karamellisierte Sonnenblumenkerne  
Autumn salad | pumpkin seed vinaigrette  
smoked ham | pears  
caramelised sunflower seeds

Crevettenroulade | Dillsauce 28/42  
Chimichurri | Zucchini | Tomato  
Shrimps roll | dill sauce  
Chimichurri | zucchini | tomato

Kalbstafilespitz | Meerrettichsauce 26/39  
Apfel | Rande | Panko-Crunch  
Veal tip | horseradish sauce  
apple | beetroot | panko crunch

Butternusskürbis-Variation 26  
Feta Crumble | Cashewcreme | Basilikum  
Butternut squash | feta crumble  
Cashew cream | basil

## SUPPE SOUP

Kürbissuppe 15.50  
Kürbiskern Crostini  
pumpkin soup |  
pumpkin seed crostini

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

📍 = Lokale Produkte / local products



## HAUPTGÄNGE MAIN-COURSES

### VEGETARISCH VEGETARIAN

Oliven-Ravioli | Dörrtomaten 36  
Tomatennage | Parmesan  
Olive ravioli | dried tomatoes  
tomato nage | parmesan

### VEGAN VEGAN

Linsenplätzchen | vegane Jus | Zucchini 35  
Dörrtomaten-Pesto | Zwiebelmarmelade  
Lentil patty | vegan jus | courgette  
dried tomato pesto | onion marmalade

### FISCH FISH

Wolfsbarschilet | Safransauce 48  
Zucchini | grüne Linsen  
Sea bass  
Saffron sauce | zucchini | green lentils

### FLEISCH MEAT

Oliven-Ravioli | Salsicciaragout 37  
Spinat  
Olive ravioli | salsicciaragout | spinach

Kalbsrückensteak | Trompetenpfefferlinge 54  
Wirz | Semmelknödel  
Steak of saddle of veal | trumpet chanterelles  
wirz | bread dumplings

Perlhuhnbrust | Vadouvanjus 52  
Hokkaido | Thymian-Gersotto  
Guinea fowl breast | vadouvan jus  
hokkaido | thyme gersotto

### Der Atelier-Bestseller

Black Angus Rinderfilet 54  
Whiskeysauce | Pattison | Erbse  
Randen | soufflierte Polenta  
Black Angus beef fillet | whiskey sauce  
patisson | pea | beetroot | souffled polenta

Kalbskotelett\* von der Metzgerei Jenzer 📍 56  
Wildpfefferjus | Kohlrabi | Bratkartoffeln  
Veal rip chop\* from the butcher Jenzer  
pepper jus | turnip | roasted potatoes

\* CHF 8 Aufpreis im Menü / surcharge in the menu

# ATELIER DESSERTS

**2 GÄNGE** PLATES — CHF 61

**3 GÄNGE** PLATES — CHF 79

Jeder weitere / each more + CHF 18

## SALZIG SALTY

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

## SÜSS SWEET

Schokoladenfondant   Heidelbeeren Vanillleglace	19.50
Chocolate fondant   blueberries vanilla ice cream	
Marronikubus   Zwetschgen Proseccoglance	19.50
Chestnut cube   plums prosecco ice cream	
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 servieren wir einen Süsswein oder Digestif. Schauen Sie in unsere Getränkekarte!

We serve 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](http://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](http://www.rheinbrand.info)

## DEKLARATION DECLARATION

PRODUKT / PRODUCT	HERKUNFT / ORIGIN	LIEFERANT / SUPPLIER
Kalb	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Rind	Irland	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Perlhuhn	Frankreich	Bianchi, Zufikon
Poulet	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Schwein	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Wolfsbarsch	Europa	Bianchi, Zufikon
Crevetten	Vietnam	Bianchi, Zufikon
Brot	Schweiz, Basel	Confiserie Beschle, Basel

