Bar & Kaffee
Zum Teufel
Der Teufelhof Basel

Vorspeisen

Nüsslisalat | Kartoffelvinaigrette | Speck | Ei | Croutons 21.50
Lamb's lettuce | potato vinaigrette | bacon | egg | croutons

Wintersalat | Gorgonzoladressing | Bresaola | Birnen | caramellisierte Nüsse 21.50
Winter salad | gorgonzola dressing | bresaola | pears | caramelized nuts

Käse- oder Zwiebel-Speckwähe 15.50
Cheese or onion-bacon tarte

Linsensuppe | Papadam | Mangochutney 15.50
Lentil soup | papadam | mango chutney

Geräucherte Lachsforelle | Senfsauce | Gurken-Panna cotta | Ananas | Basilikum 42.00
Marinated salmon | smoked salmon trout | mustard sauce kleine / small Portion 28.00
cucumber panna cotta | pineapple | basil

Kalbszunge | Meerrettich | Apfel | Linsen 42.00
Veal tongue | horseradish | apple | lentils kleine / small Portion 28.00

Hauptgänge

Käseravioli | Silberzwiebeln | Belperknolle 36.00
Cheese ravioli | pickled onions | belperknolle

Käseravioli | Salsicciaragout | Spinat 42.00
Cheese ravioli | salsiccia ragout | spinach

Käse und Dessert

Französischer Weichkäse oder Schweizer Hartkäse 22.50
von Maître Antony sowie Maître Beeler und Jumi
French soft cheese or Swiss hard cheese from Maître Antony Maître Beeler and Jumi

Schokoladenfondant | Zwetschgen | Vanilleglace 19.50
Chocolate fondant | plums | vanilla ice cream

Panna Cotta | Rhabarber | Sauerrahmglace 19.50
Panna cotta | rhubarb | sour cream ice cream

Glace 4.70
Ice cream Pro Kugel / per scoop

Die -Gerichte servieren wir von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr, sowie von 18.30 Uhr bis 21.30 Uhr.
Alle anderen Speisen servieren wir Ihnen durchgehend von 12.00 Uhr bis 21.30 Uhr

= Lokale Produkte / local products

Wenn nichts anders vermerkt ist, 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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Bar & Kaffee
Zum Teufel
Der Teufelhof Basel

Vorspeisen

Nüsslisalat | Kartoffelvinaigrette | Speck | Ei | Croutons 21.50
Lamb's lettuce | potato vinaigrette | bacon | egg | croutons

Wintersalat | Gorgonzoladressing | Bresaola | Birnen | caramellisierte Nüsse 21.50
Winter salad | gorgonzola dressing | bresaola | pears | caramelized nuts

Käse- oder Zwiebel-Speckwähe 15.50
Cheese or onion-bacon tarte

Linsensuppe | Papadam | Mangochutney 15.50
Lentil soup | papadam | mango chutney

Geräucherte Lachsforelle | Senfsauce | Gurken-Panna cotta | Ananas | Basilikum 42.00
Marinated salmon | smoked salmon trout | mustard sauce kleine / small Portion 28.00
cucumber panna cotta | pineapple | basil

Kalbszunge | Meerrettich | Apfel | Linsen 42.00
Veal tongue | horseradish | apple | lentils kleine / small Portion 28.00

Hauptgänge

Käseravioli | Silberzwiebeln | Belperknolle 36.00
Cheese ravioli | pickled onions | belperknolle

Käseravioli | Salsicciaragout | Spinat 42.00
Cheese ravioli | salsiccia ragout | spinach

Käse und Dessert

Französischer Weichkäse oder Schweizer Hartkäse 22.50
von Maître Antony sowie Maître Beeler und Jumi
French soft cheese or Swiss hard cheese from Maître Antony Maître Beeler and Jumi

Schokoladenfondant | Zwetschgen | Vanilleglace 19.50
Chocolate fondant | plums | vanilla ice cream

Panna Cotta | Rhabarber | Sauerrahmglace 19.50
Panna cotta | rhubarb | sour cream ice cream

Glace 4.70
Ice cream Pro Kugel / per scoop

Die -Gerichte servieren wir von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr, sowie von 18.30 Uhr bis 21.30 Uhr.
Alle anderen Speisen servieren wir Ihnen durchgehend von 12.00 Uhr bis 21.30 Uhr

= Lokale Produkte / local products

Wenn nichts anders vermerkt ist, 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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.