

Restaurant
Bel Etage



DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

Ungarische Gänseleber-Lebkuchen-Tiramisu mit Orange

Hungarian goose liver and gingerbread tiramisu with orange

Tiramisu au foie gras hongrois et pain d'épices avec l'orange

44

Duett von der Gillardeau Auster mit Safran, Schalottenconfit und Brotchip

Duet of Gillardeau oysters with saffron, scallion confit, and bread chip

Duo d'huîtres Gillardeau au safran, confit d'échalotes et chips de pain

48

Randenwaffel mit Gorgonzola, Austernpilzen und Kräutersalat

Beetroot waffle with Gorgonzola, oyster mushrooms, and herb salad

Gaufre de betterave au gorgonzola, pleurotes et salade d'herbes

26

Karotten-Ingwersuppe mit Krustentierroulade

Carrot and ginger soup with shellfish roulade

Soupe de carottes et gingembre avec une roulade de crustacés

26

Comté ravioli mit Spitzkohl, Haselnüssen und Birne

Comté ravioli with pointed cabbage, hazelnuts and pear

Ravioli au Comté avec chou pointu, noisettes et poire

38

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Atlantisches St.Pierrefilet und Jakobsmuschel mit Noilly Prat-Estragonsauce, Süsskartoffel und geschmortem Chicorée

Atlantic St. Pierre fillet and scallop with Noilly Prat Tarragon sauce, sweet potato and braised chicory
Filet de Saint-Pierre de l'Atlantique et coquille Saint-Jacques avec une sauce Noilly Prat à l'estragon, patate douce et endives braisées

65

Europäische Seeteufelmedaillons mit Raz al Hanoutjus, Linsendaal und Blumenkohl

European monkfish medallions with Raz al Hanout jus, lentil daal and cauliflower

Médailles de baudroie européenne avec jus de Raz al Hanout, daal de lentilles et chou-fleur

65

Aargauer Bio-Kalbsrücken mit weisser Trüffelsauce, Kalbsbäckle-Tortellini und Schwarzwurzeln

Bio tenderloin of veal from Aargau with white truffle sauce, veal cheek tortellini and black salsify

Bio selle de veau d'Argovie, sauce à la truffe blanche, tortellinis de joue de veau et salsifis

68

Schwedischer Rentierrücken mit Kakaojus, Schupfnudeln und Kürbis

Swedish reindeer tenderloin with cocoa jus, potato dumplings and pumpkin

Filet de renne suédois avec jus de cacao, gnocchis de pommes de terre et potiron

68

NACHSPEISEN | DESSERTS

Käsevariation

Cheese variation
Variation de fromages

26

Fribourger-Vacherin-Mangoldgratin mit Trauben und Pekannüssen

Gratin of Fribourg Vacherin and chard with grapes and pecans
Gratin de Fribourger Vacherin et de blettes avec raisins et noix pécan

26

Rosa Grapefruit-Champagnersorbet

Pink grapefruit champagne sorbet
Sorbet au pamplemousse rose et champagne.

18

Variation von exotischen Früchten und Felchlin Schokolade

Variation of exotic fruits and Felchlin chocolate
Variation de fruits exotiques et chocolat Felchlin

26

Apfel-Honigtartelette mit Sauerkirschen und weissem Zimtblütenglace

Apple and honey tartlet with sour cherries and white cinnamon blossom ice cream.
Tartelette aux pommes et au miel avec griottes et glace à la fleur de cannelle blanche

26

MENÜ ZU 122

Ungarische Gänseleber-Lebkuchen-Tiramisu mit Orange

Hungarian goose liver and gingerbread tiramisu with orange
Tiramisu au foie gras hongrois et pain d'épices avec l'orange

Europäische Seeteufelmedaillons mit Raz al Hanoutjus, Linsendaal und Blumenkohl

European monkfish medallions with Raz al Hanout jus, lentil daal, and cauliflower
Médailles de baudroie européenne avec jus de Raz al Hanout, daal de lentilles et chou-fleur

Apfel-Honigtartelette mit Sauerkirschen und weissem Zimtblütenglace

Apple and honey tartlet with sour cherries and white cinnamon blossom ice cream.
Tartelette aux pommes et au miel avec griottes et glace à la fleur de cannelle blanche

Friandises / Friandises / Friandises

MENÜ ZU 162

Duett von der Gillardeau Auster mit Safran, Schalottenconfit und Brotchip

Duet of Gillardeau oysters with saffron, scallion confit, and bread chip
Duo d'huîtres Gillardeau au safran, confit d'échalotes et chips de pain

Comtéravioli mit Spitzkohl, Haselnüssen und Birne

Comté ravioli with pointed cabbage, hazelnuts and pear
Ravioli au Comté avec chou pointu, noisettes et poire

Schwedischer Rentierrücken mit Kakaojus, Schupfnudeln und Kürbis

Swedish reindeer tenderloin with cocoa jus, potato dumplings and pumpkin
Filet de renne suédois avec jus de cacao, gnocchis de pommes de terre et potiron

Fribourger-Vacherin-Mangoldgratin mit Trauben und Pekannüssen

Gratin of Fribourg Vacherin and chard with grapes and pecans
Gratin de Fribourger Vacherin et de blettes avec raisins et noix pécan

Rosa Grapefruit-Champagnersorbet

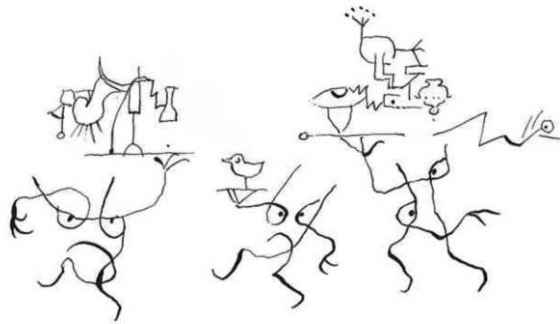
Pink grapefruit champagne sorbet
Sorbet au pamplemousse rose et champagne.

Variation von exotischen Früchten und Felchlin Schokolade

Variation of exotic fruits and Felchlin chocolate
Variation de fruits exotiques et chocolat Felchlin

Friandises / Friandises / Friandises

Bitte bewerten Sie uns auf TripAdvisor
Danke



Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.
Für den Euro gilt der Tageskurs.