

Restaurant
Bel Etage



DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

Geräucherte Challans Entenbrust mit Orange, Karotte und Schokoladen-Salbeicrumble

Smoked Challans duck breast with orange, carrot and chocolate sage crumble

Magret de canard de Challans fumé, orange, carotte et crumble au chocolat et à la sauge

44

Duett von Scampi und Riesencrevette mit Avocado, Süsskartoffel und schwarzen Bohnen

Scampi and giant prawn duet with avocado, sweet potato and black beans

Duo de scampi et de crevette géante, avocat, patate douce et haricots noirs

46

Variation von Blumenkohl und Randen

Variation of cauliflower and beetroot

Variation de choux-fleurs et betteraves rouges

26

Topinambursuppe mit Mocca-Espuma und Carne Cruda

Jerusalem artichoke soup with mocha espuma and carne cruda

Soupe de topinambours, espuma de moka et carne cruda

26

Morchelravioli mit grünem Spargel

Morel ravioli with green asparagus

Ravioles aux morilles et asperges vertes

42

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Atlantischer Bar de Ligne mit Granatapfelnage, Kichererbsen und Aubergine

Atlantic bar de ligne with pomegranate nage, chickpeas and eggplant
Bar de Ligne d'atlantique, grenade, pois chiches et aubergine

68

Tessiner Zanderfilet mit Pommery Senf-Champagnersauce, Kartoffel und Zucchini

Ticino pike perch fillet with Pommery mustard-champagne sauce, potatoes and zucchini
Filet de sandre du Tessin, sauce au champagne et à la moutarde Pommery,
pommes de terre et courgettes

62

Luma Schweinerücken mit Sesam-Sojajus, Dim Sum und Frühlingslauch

Luma pork loin with sesame soy sauce, dim sum and spring onions
Échine de porc Luma, jus à la sauce soja et sésame, dim sum et poireaux de printemps

62

Berner Oberländer Lamm mit Bärlauch-Acetojus, soufflierte Polenta, Artischocke und Peperoni

Bernese oberlaender lamb with wild garlic aceto jus, soufflé polenta, artichoke and bell pepper
Agneau bernois, jus à l'ail des ours et aceto, polenta soufflée, artichauts et poivrons

68

NACHSPEISEN | DESSERTS

Käsevariation

Cheese variation
Variation de fromages

26

Coulommiers mit Mohnbuchtel und Apfel

Coulommiers with poppy seed sweet yeast-dough dumplings and apple
Coulommiers, beignet au pavot et pomme

26

Rosa Grapefruit-Rosmarinsorbet

Pink grapefruit and rosemary sorbet
Sorbet au pamplemousse rose et au romarin

18

Weisses Schokoladen-Rhabarber-Tiramisu mit Weinschaum-Zitronenglace

White chocolate and rhubarb tiramisu with wine foam lemon ice cream
Tiramisu au chocolat blanc et à la rhubarbe avec glace au citron et au Sabayon

26

Passionsfruchttarte mit Kokosnussgel, Ananas und Karamell-Rumglace

Passion fruit tart with coconut gel, pineapple and caramel rum ice cream
Tarte aux fruits de la passion avec gelée de noix de coco, ananas, glace au rhum et au caramel

26

MENÜ ZU 122

Geräucherte Challans Entenbrust mit Orange, Karotte und Schokoladen-Salbeicrumble

Smoked Challans duck breast with orange, carrot and chocolate sage crumble
Magret de canard de Challans fumé, orange, carotte et crumble au chocolat et à la sauge

Atlantischer Bar de Ligne mit Granatapfelnage, Kichererbsen und Aubergine

Atlantic bar de ligne with pomegranate nage, chickpeas and eggplant
Bar de Ligne d'atlantique, grenade, pois chiches et aubergine

Passionsfruchttarte mit Kokosnussgel, Ananas und Karamell-Rumglace

Passion fruit tart with coconut gel, pineapple and caramel rum ice cream
Tarte aux fruits de la passion, gelée de noix de coco, ananas, glace au rhum et au caramel

Friandises / Friandises / Friandises

MENÜ ZU 162

Duett von Scampi und Riesencrevette mit Avocado, Süsskartoffel und schwarzen Bohnen

Scampi and giant prawn duet with avocado, sweet potato and black beans
Duo de scampi et de crevette géante, avocat, patate douce et haricots noirs

Morchelravioli mit grünem Spargel

Morel ravioli with green asparagus
Ravioles aux morilles et asperges vertes

Berner Oberländer Lamm mit Bärlauch-Acetojus, soufflierte Polenta, Artischocke und Peperoni

Bernese oberlaender lamb with wild garlic aceto jus, soufflé polenta, artichoke and bell pepper
Agneau bernois, jus à l'ail des ours et aceto, polenta soufflée, artichauts et poivrons

Coulommiers mit Mohnbuchtel und Apfel

Coulommiers with poppy seed sweet yeast-dough dumplings and apple
Coulommiers, beignet au pavot et pomme

Rosa Grapefruit-Rosmarinsorbet

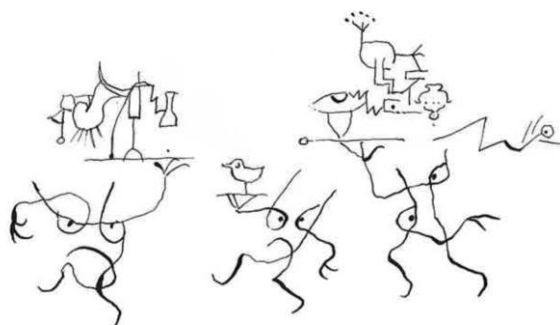
Pink grapefruit and rosemary sorbet
Sorbet au pamplemousse rose et au romarin

Weisses Schokoladen-Rhabarber-Tiramisu mit Weinschaum-Zitronenglace

White chocolate and rhubarb tiramisu with wine foam lemon ice cream
Tiramisu au chocolat blanc et à la rhubarbe avec glace au citron et au Sabayon

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 8.1% MwSt.
Für den Euro gilt der Tageskurs.