

Restaurant
Bel Etage



DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

Ungarisches Gänselebermousse mit Granny Smith und Piemonteser Haselnüssen

Hungarian goose liver mousse with granny smith and hazelnuts from Piedmont

Mousse au foie gras de hongrie, granny smith et noisettes du Piémont

44

Pulpo mit Amalfi-Zitronen-Olivenvinaigrette und Sellerie

Pulpo with Amalfi lemon-olive vinaigrette and celery

Pulpo, vinaigrette au citron d'Amalfi, olives et céleri

44

Gefüllte Weinblätter mit Reis, Korinthen und Taktouka

Filled vine leaves with rice, currants and taktouka

Feuilles de vigne farcies au riz et aux raisins de Corinthe et Taktouka

26

Thailändische Kokosmilch-Zitronengrassuppe mit Tuna

Thai coconut milk and lemongrass soup with tuna

Soupe thaïlandaise au lait de coco et à la citronnelle accompagnée de thon

26

Ricottagnocchi mit Blattspinat und Périgord Trüffelnage

Ricotta gnocchi with leaf spinach and Périgord truffle nage

Gnocchi à la ricotta, épinards et nage à la truffe du Périgord

42

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Pazifisches Snapperfilet im Muschel-Safransud mit Schwarzwurzelravioli

Pacific snapper fillet, mussel saffron broth and black salsify ravioli

Filet de vivaneau du Pacifique au bouillon de moules, safran et raviolis aux salsifis

62

Atlantisches St. Pierrefilet und Périgord Trüffel im Mangoldblatt mit Topinambur

Atlantic St. Pierre fillet and Périgord truffle in a chard leaf with Jerusalem artichokes

Filet de Saint-Pierre de l'Atlantique, feuille de blette à la truffe du Périgord et au topinambour

68

Aargauer Bio Kalbsrücken mit geschmortem Kalbsbäckli, tasmanischer Pfeffersauce, Kartoffel-Briketeig und Karotte

Organic saddle of veal from argovia with braised veal cheeks, tasmanian pepper sauce,
potato brik pastry and carrot

Selle de veau bio argovienne, joues de veau braisées, sauce au poivre tasmanie,

Pommes de terre en feuille de brick et carotte

65

Kanadisches Bisonfilet mit Ahornsirup-Jus, Briocheknödel und Spitzkohl

Canadian bison fillet with maple sirup jus, brioche dumplings and pointed cabbage

Filet de bison canadien, jus de sirop d'érable, Knödel à la brioche et chou pointu

68

NACHSPEISEN | DESSERTS

Käsevariation

Cheese variation

Variation de fromages

26

Valle Maggia-Käsetartelette mit Dörrfrüchte-Zwiebelgranola

Valle Maggia cheese tartelette with dried fruits and onion granola

Tartelette au fromage Valle Maggia, granola aux fruits secs et aux oignons

26

Maibeeren-Sauternesorbet

May berry and sauternes sorbet

Sorbet aux baies de mai parfumé au sauternes

18

Bolivia Schokoladen-Variation mit Mango

Bolivia chocolate variation with mango

Variation de chocolat Bolivia avec mangue

26

Blutorangentarte mit Tonkabohnengel und Karamellglace

Blood orange tart with tonka bean jelly and caramel ice cream

Tarte à l'orange sanguine, gelée de fève tonka et glace au caramel

26

MENÜ ZU 122

Ungarisches Gänselebermousse mit Granny Smith und Piemonteser Haselnüssen

Hungarian goose liver mousse with granny smith and hazelnuts from Piedmont

Mousse au foie gras de hongrie, granny smith et noisettes du Piémont

Pazifisches Snapperfilet im Muschel-Safransud mit Schwarzwurzelravioli

Pacific snapper fillet, mussel saffron broth and black salsify ravioli

Filet de vivaneau du Pacifique au bouillon de moules, safran et raviolis aux salsifis

Blutorangentarte mit Tonkabohnengel und Karamellglace

Blood orange tart with tonka bean jelly and caramel ice cream

Tarte à l'orange sanguine, gelée de fève tonka et glace au caramel

Friandises / Friandises / Friandises

MENÜ ZU 162

Pulpo mit Amalfi-Zitronen-Olivenvinaigrette und Sellerie

Pulpo with Amalfi lemon-olive vinaigrette and celery

Pulpo, vinaigrette au citron d'Amalfi, olives et céleri

Ricottagnocchi mit Blattspinat und Périgord Trüffelnage

Ricotta gnocchi with spinach leaves and Périgord truffle nage

Gnocchi à la ricotta, épinards et nage à la truffe du Périgord

Aargauer Bio Kalbsrücken mit geschmortem Kalbsbäckli, tasmanischer Pfeffersauce, Kartoffel-Brikteig und Karotte

Organic saddle of veal from argovia with braised veal cheeks, tasmanian pepper sauce,
potato brik pastry and carrot

Selle de veau bio argovienne, joues de veau braisées, sauce au poivre tasmanie,
Pommes de terre en feuille de brick et carotte

Valle Maggia-Käsetartelette mit Dörrfrüchte-Zwiebelgranola

Valle Maggia cheese tartelette with dried fruits and onion granola

Tartelette au fromage Valle Maggia, granola aux fruits secs et aux oignons

Maibeeren-Sauternesorbet

May berry and sauternes sorbet

Sorbet aux baies de mai parfumé au sauternes

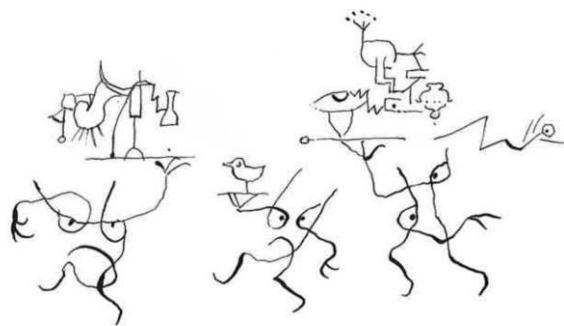
Bolivia Schokoladen-Variation mit Mango

Bolivia chocolate variation with mango

Variation de chocolat Bolivia avec mangue

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.