

Restaurant
Bel Etage



DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

Ungarische Gänselebermousse mit Arriba Schokolade und Kräutersalat

Hungarian goose liver mousse with Arriba chocolate and herb salad
Mousse de foie gras de Hongrie, chocolat Arriba et salade d'herbes

44

Bremgarten Forellentatar mit Limetten-Panna Cotta, Forellenkaviar und grünem Spargel-Bulgursalat

Bremgarten trout tartare with lime panna cotta, trout caviar
and green asparagus-bulgur salad

Tartare de truite de Bremgarten, panna cotta au citron vert, caviar de truite
et salade de boulgour aux asperges vertes

42

Gebackene Fetakäse-Rucolataschen mit Safran-Joghurtsauce, Hummus und Pimientos de Padrón

Baked feta cheese rocket pockets with saffron yoghurt sauce, hummus
and pimientos de Padrón

Chaussons et feta-roquette, yaourt au safran, houmous
et pimientos de Padrón

28

Spargelsuppe mit Crevettenragout

Asparagus soup with shrimp ragout

Soupe d'asperges et ragoût de crevettes

26

Bärlauchravioli mit Zitronensauce, Dörrtomaten und Parmesan

Wild garlic ravioli with lemon sauce, dried tomatoes and Parmesan cheese

Ravioli à l'ail des ours, sauce au citron, tomates séchées et Parmesan

36

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Atlantische Seezungenfilets Chateau d'Arlay-Sauce, Morchelravioli und Erbsen

Atlantic Sole fillets with Château d'Arlay sauce, morel ravioli and peas

Filet de sole aux bolets, sauce Château d'Arlay, ravioli aux morilles et petits pois

65

Pazifisches Snapperfilet mit Zitronellengras-Ingwersauce, Jasminreis und Aubergine

Pacific snapper fillet with lemongrass ginger sauce, jasmine rice and eggplant

Filet de vivaneau du Pacifique, sauce au gingembre et à l'herbe de citron,
riz au jasmin et aubergine

62

Wagyu Huft mit Whisky-Heujus, Kartoffel und Lauch

Wagyu cattle with whisky and hay jus, potato and leek

Rumpsteak de bœuf Wagyu, jus de foin au whisky, pommes de terre et poireau

62

Aargauer Maibock mit Tonkabohnenjus und Karotten-Trilogie

May buck from Aargau with tonka bean jus and carrot trilogy

Venison d'Argovie, jus de fève tonka et trilogie de carottes

65

NACHSPEISEN | DESSERTS

Käsevariation

Cheese variety
Variation de fromage
26

Fourme d'Ambert-Krapfen mit Rosmarin und Pinienkerne

Fourme d'Ambert donut with rosemary and pine nuts
Beignets de Fourme d'Ambert au romarin et aux pignons de pin
26

Waldmeister-Sorbet

Woodruff sorbet
Sorbet à l'aspérule
18

Erdbeer-Variation

Strawberry variation
Variation à la fraise
26

Rhabarberstrudel mit Eierlikör-Sabayon und Piemonteser Haselnussglace

Rhubarb strudel with egg liqueur sabayon and hazelnut ice cream from Piemonte
Strudel à la rhubarbe, sabayon à la liqueur aux œufs et glace aux noisettes du Piémont
26

MENÜ ZU 122

Ungarische Gänselebermousse mit Arriba Schokolade und Kräutersalat
Hungarian goose liver mousse with Arriba chocolate and herb salad
Mousse de foie gras de Hongrie, chocolat Arriba et salade d'herbes

**Pazifisches Snapperfilet mit Zitronellengras-Ingwersauce,
Jasminreis und Aubergine**
Pacific snapper fillet with lemongrass ginger sauce,
jasmine rice and eggplant
Filet de vivaneau du Pacifique, sauce au gingembre et à l'herbe de citron,
riz au jasmin et aubergine

Rhabarberstrudel mit Eierlikör-Sabayon und Piemonteser Haselnussglace
Rhubarb strudel with egg liqueur sabayon and hazelnut ice cream from Piemonte
Strudel à la rhubarbe, sabayon à la liqueur aux œufs et glace aux noisettes du Piémont

Friandises / Friandises / Friandises

MENÜ ZU 162

**Bremgarten Forellentatar mit Limetten-Panna Cotta, Forellenkaviar
und grünem Spargel-Bulgursalat**

Trout fillet tartare from Bremgarten with lime panna cotta, trout caviar
and green asparagus-bulgur salad

Tartare de truite de Bremgarten, panna cotta au citron vert, caviar de truite
et salade de boulgour aux asperges vertes

Bärlauchravioli mit Zitronensause, Dörrtomaten und Parmesan

Wild garlic ravioli with lemon sauce, dried tomatoes and Parmesan cheese

Ravioli à l'ail des ours, sauce au citron, tomates séchées et Parmesan

Aargauer Maibock mit Tonkabohnenjus und Karotten-Trilogie

May buck from Aargau with tonka bean jus and carrot trilogy

Venison d'Argovie, jus de fève tonka et trilogie de carottes

Fourme d'Ambert-Krapfen mit Rosmarin und Pinienkerne

Fourme d'Ambert pastry with rosemary and pine nuts

Beignets de Fourme d'Ambert au romarin et aux pignons de pin

Waldmeister-Sorbet

Woodruff sorbet

Sorbet à l'aspérule

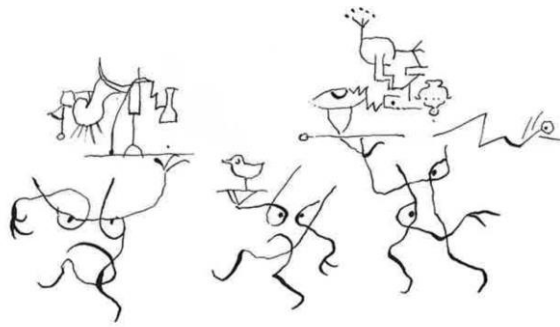
Erdbeer-Variation

Strawberry variation

Variation à la fraise

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.

