
DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Leonhardsgraben 47-49 | CH-4051 Basel
T +41 (0)61 261 10 10 | F +41 (0)61 261 10 04
info@teufelhof.com | www.teufelhof.com

Der Teufelhof Basel Das Gast- und Kulturhaus

Herzlich Willkommen im einzigartigen Gast- und Kulturhaus «Der Teufelhof Basel».
Im Teufelhof Basel vereinen wir Hotellerie, Gastronomie und Kultur unter einem Dach. Mit unseren beiden Hotelkonzepten, dem Gourmetrestaurant Bel Etage, dem modernen Restaurant Atelier, der lauschigen Bar&Kaffee Zum Teufel, dem hauseigenen Theater sowie dem Weinladen falstaff im archäologischen Keller mit kleinem Museum bieten wir unseren Gästen hochstehende Qualität in einer inspirierenden Umgebung.



Der Teufelhof Basel | Leonhardsgraben 47-49 | CH-4051 Basel
T +41 (0)61 261 10 10 | F +41 (0)61 261 10 04 | info@teufelhof.com | www.teufelhof.com

Bar & Kaffee
Zum Teufel
DER TEUFELHOF BASEL

Galerie
Hotel
DER TEUFELHOF BASEL

Kunst
Hotel
DER TEUFELHOF BASEL

Design Hotel
SET
DER TEUFELHOF BASEL

Restaurant
Atelier
DER TEUFELHOF BASEL

Restaurant
Bel Etage
DER TEUFELHOF BASEL

Brauerei im
Teufelhof
DER TEUFELHOF BASEL

Theater im
Teufelhof
DER TEUFELHOF BASEL

Weinladen
Falstaff
DER TEUFELHOF BASEL

Archäologischer
Keller
DER TEUFELHOF BASEL

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Teufelhof: Wo Veranstaltungen zum Event werden

Im Teufelhof ist grundsätzlich alles möglich. Mitten in der Basler Altstadt gelegen, bietet das Haus eine in Basel unerreichte Vielfalt an Räumlichkeiten. In unseren historischen Gebäuden, schön renoviert mit modernem und kunstvollem Design, bieten wir für jeden Anlass das richtige Angebot.

Sei es im archäologischen Keller zwischen den Stadtmauern aus dem 11ten und 13ten Jahrhundert mit Weinkeller und Minimuseum, dem modernen und designorientierten Saal Shine&Dine, den historischen Sälen im ersten Stock des Kunsthotels, dem top eingerichteten und sehr flexiblen Theater, der modernen Bar oder in einem unserer beiden Restaurants; wir finden Platz für Ihre Veranstaltung. Ob Abendessen, Business Lunches mit oder ohne Präsentation, Geschäftsessen, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Produktepräsentationen, Apéro oder Apéro Riches, Seminare, Kaffeepausen: Wir empfangen Sie gerne in unserem schönen Ambiente mitten in der Stadt.

Unser Eventteam hat sich darauf spezialisiert, dass wir wirklich auf alle Ihre Wünsche eingehen und alles Menschenmögliche möglich machen. Wir sind flexibel und übernehmen gerne die Verantwortung dafür, dass Ihre Veranstaltung zum Erfolg wird. Über 1'000 Veranstaltungen pro Jahr dienen als Referenz. Dadurch hat sich unser Team ein grosses Know-How angeeignet. Und die bewährte Teufelhof Küchencrew sorgt dafür, dass Ihre Gäste vorzüglich speisen und sich rundherum wohl fühlen!

Messen Sie uns an unseren Werten:

«Bei uns ist der Gast das Zentrum unseres täglichen Schaffens, er gibt dem Haus seine Daseinsberechtigung. Wir alle, die 68 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Teufelhofs, legen grossen Wert auf die persönliche Betreuung. Das Wohl unserer Gäste ist uns das wichtigste Anliegen und wir alle übernehmen die Verantwortung dafür, dass Sie sich bei uns wohl fühlen». Schön, dass Sie da sind! Raphael Wyniger

Die kulinarischen Spielregeln

-  Bitte beachten Sie, dass die **Mindestbestellung** pro Häppchensorte 10 Stück ist
-  Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige **Lebensmittelallergien** im Voraus informieren.

Inhaltsverzeichnis

Alkoholfreie Getränke	Seite	3
Bier	Seite	3
Weissweine	Seiten	3-4
Roséweine	Seite	4
Rotweine	Seiten	5-6
Süssweine	Seite	6
Schaumweine	Seite	7
Alkoholfreie Weine	Seite	7
Kalte Häppchen à la carte	Seite	8
Warme und süsse Häppchen à la carte	Seite	9
Apéro Getränkepauschalen	Seiten	10-11
Apéro Häppchenpauschalen	Seiten	12-14

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Alkoholfreie Getränke à la carte

Mineralwasser	1 L	CHF	12.50
Frischer Orangensaft	½ L	CHF	19.80
Orangensaft	1 L	CHF	15.10
Hausgemachter Eistee	1 L	CHF	16.40
Früchtebowle alkoholfrei	1 L	CHF	16.40

Bier

Kleinbasler Vagabund, Stadtmauer Brauer & Ueli Bier	0.33 Liter	CHF	7.00
Heller Engel, Stadtmauer Brauer Basel	0.33 Liter	CHF	7.00
Dunkler Teufel, Stadtmauer Brauer Basel	0.33 Liter	CHF	7.00

Weissweine



Baselbieter Kerner AOC Kellerei Siebe Dupf Baselland (Kerner)	75 cl	CHF	69.00
--	-------	-----	-------



Sauvignon Blanc AOC Weingut Jauslin Baselland (Sauvignon Blanc)	75 cl	CHF	72.00
--	-------	-----	-------

Saint Saphorin AOC Les Blassinges Pierre-Luc Leyvraz Vaud (Chasselas)	75 cl	CHF	69.00
--	-------	-----	-------

Bianco di Merlot Sarabanda Tenuta Bally & Von Teufenstein Ticino (Merlot)	75 cl	CHF	59.00
--	-------	-----	-------



Pinot Gris AOC Clément Leiber Elsass (Pinot Gris)	75 cl	CHF	59.00
--	-------	-----	-------

Mâcon AOC La Roche-Vineuse Vieilles Vignes Domaine Olivier et Corinne Merlin Bourgogne / Côte de Chalonnaise et Mâconnais (Chardonnay)	75 cl	CHF	69.00
---	-------	-----	-------

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Pouilly-Fuissé AOC Domaine Olivier et Corinne Merlin Bourgogne / Côte de Chalonnaise et Mâconnais (Chardonnay)	75 cl	CHF	78.00
Languedoc AOC L'Orée Blanc Domaine des Fabrègues Languedoc-Roussillon (Vermentino, Grenache blanc, Clairette)	75 cl	CHF	49.00
Roero Arneis DOCG Enrico Vaudano & Figli Piemonte (Arneis)	75 cl	CHF	54.00
Pinot Grigio delle Venezie DOP Guerrieri Rizzardi Veneto (Pinot Grigio)	75 cl	CHF	58.00
Vermentino di Toscana IGT Ben Fattoria Nittardi Toscana (Vermentino)	75 cl	CHF	59.00
Bianco di Pinot Nero DOC Sillery Freccirossa Lombardia (Pinot Nero)	75 cl	CHF	49.00
Rueda DO K-Naia Bodegas Naia Rueda (Verdejo, Sauvignon Blanc)	75 cl	CHF	58.00
Weisser Burgunder vom Kalkstein CS Weingut Schneider Baden (Weisser Burgunder)	75 cl	CHF	61.00
Grüner Veltliner Federspiel Steinwand Schmelz Wachau (Grüner Veltliner)	75 cl	CHF	69.00
Roséweine			
Languedoc AOC L'Orée Rosé Domaine des Fabrègues Languedoc-Roussillon (Cinsault, Grenache, Syrah)	75 cl	CHF	52.00

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Rotweine



Pinot Noir AOC La Tour Réserve
Weingut Jauslin
Baselland
(Pinot Noir)

75 cl CHF 72.00



Pinot Noir AOC Hohle Gasse
Weingut Jauslin
Baselland
(Pinot Noir)

75 cl CHF 92.00

Merlot DOC Fustoquattro
Daniel Huber
Ticino
(Merlot)

75 cl CHF 69.00

Rosso del Ticino DOC Sottoroccia
Tenuta San Giorgio
Ticino
(Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)

75 cl CHF 72.00

Languedoc AOC L'Orée rouge
Domaine des Fabrègues
Languedoc-Roussillon
(Mourvèdre, Cinsault)

75 cl CHF 49.00

Médoc AOC Croix de Mai
Château Croix de Mai
Médoc
(Merlot, Petite Verdot, Malbec)

75 cl CHF 77.00

Barolo DOCG
Revello
Piemonte
(Nebbiolo)

75 cl CHF 79.00

Barbera d'Alba DOC
Revello
Piemonte
(Barbera)

75 cl CHF 59.00

Ad Astra IGT
Fattoria Nittardi
Toscana
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese)

75 cl CHF 65.00

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Primitivo «Orion» Salento IGT Masseria Li Veli Puglia (Primitivo)	75 cl	CHF	63.00
Seleccion Especial VdT Abadia Retuerta Castilla y Leon (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)	75 cl	CHF	81.00
Ribera del Duero DO Parada de Atauta Dominio de Atauta Ribera del Duero (Tempranillo)	75 cl	CHF	77.00
Romanico Teso la Monja Toro (Tempranillo)	75 cl	CHF	65.00
Rioja DOCa Reserva Remelluri Rioja (Tempranillo, Garnacha Negra, Graciano)	75 cl	CHF	84.00
 Syrah Weingut Ziereisen Baden (Syrah)	75 cl	CHF	65.00
 Spätburgunder vom Kalkstein CS Weingut Schneider Baden (Blauburgunder)	75 cl	CHF	63.00
Süssweine			
Beerenauslese Cuvée Gerhard Kracher Neudsiedlersee (Welschriesling, Chardonnay)	3.75 cl	CHF	69.00

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Schaumweine



Cremant d'Alsace AOC Brut Impérial Clément Leiber Elsass (Pinot Noir, Pinot Blanc, Riesling)	75 cl	CHF	66.00
Prosecco NUDO Brut DOC Colli del Soligo Italien (Glera)	75 cl	CHF	66.00
Champagne AOC Brut (weiss oder rosé) Pierre Mignon Frankreich (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	75 cl	CHF	111.00
Blanquette de Limoux AOC Brut Réserve 2019 Antech Frankreich (Mauzac, Chardonnay, Chenin Blanc)	75 cl	CHF	59.00
Prosecco mit hausgemachtem Früchtefond	Pro Glas	CHF	14.50
Weisswein mit hausgemachtem Früchtefond	Pro Glas	CHF	8.20

Alkoholfreie Weine

Schaumwein – Cuvée Blanc N°1 Kolonne Null Berlin (Silvaner, Weissburgunder)	75 cl	CHF	53.00
Weisswein – Burgunder Cuvée Kolonne Null Berlin (Weissburgunder)	75 cl	CHF	47.00
Roséwein – Rosé Kolonne Null Berlin (Merlot, Muscat)	75 cl	CHF	45.00
Red wine – Cuvée Rot N°2 Edition Mas Que Vino Kolonne Null Berlin (Tempranillo)	75 cl	CHF	49.00

Dies ist lediglich ein Auszug aus unserer über 400 Positionen umfassenden Weinkarte.

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Kalte Häppchen à la carte (durchgehend erhältlich)

Marinierte Oliven	Pro Person	CHF	3.10
Parmesan Stücke	Pro Person	CHF	6.70
Apéritif-Hausgebäck	Pro Person	CHF	7.80
Salzige Nussbrioche	Pro Person	CHF	3.80
Speckbrioche	Pro Person	CHF	3.80
Olivenbrioche	Pro Person	CHF	3.80
Crostino mit Auberginenkaviar	Pro Stück	CHF	4.20
Crostino mit Hartkäsetatar	Pro Stück	CHF	4.20
Crostino mit Tatar von geräucherter Forelle und Dill	Pro Stück	CHF	4.60
Crostino mit Chorizoricotta	Pro Stück	CHF	4.60
Party-Brötchen gefüllt mit Tomaten und Mozzarella	Pro Stück	CHF	5.20
Party-Brötchen gefüllt mit Quark, Gurke und gekochtem Schinken	Pro Stück	CHF	6.10
Party-Brötchen gefüllt mit Dörrtomatenpesto und San Daniele Schinken	Pro Stück	CHF	6.50
Party-Brötchen gefüllt mit Graved Lachs und Meerrettichcrème	Pro Stück	CHF	6.50
Pumpernickel mit Hüttenkäse und Kräutern	Pro Stück	CHF	5.40
Canapé mit Poulardenbrust und Ananas-Currychutney	Pro Stück	CHF	5.40
Canapé mit San Daniele Schinken und Pinienkerntapenade	Pro Stück	CHF	5.80
Canapé mit Crevetten und Cocktailsauce	Pro Stück	CHF	6.50
Canapé mit Bündner Fleisch und exotischer Frucht (saisonal)	Pro Stück	CHF	6.50
Canapés mit Rindstatar	Pro Stück	CHF	6.50
Blini mit schottischem Lachs und Estragonsauce	Pro Stück	CHF	5.80
Smoothie von Karotten, Sellerie und Orange	Pro Person	CHF	3.80
Gemüsestangen mit Kräuterquark	Pro Person	CHF	6.50
Randensalat mit Orangenfilets und Nüssen	Pro Person	CHF	5.40
Marinierter Thunfisch auf asiatischem Gemüsesalat	Pro Person	CHF	5.40
Vitello tonnato	Pro Person	CHF	6.50
Salat von Wildcrevette mit Estragon und Chicorée	Pro Person	CHF	7.80
Geflügelbrüstchen mit Mangosalat und Kerbel	Pro Person	CHF	7.80
Gänselebermousse mit Sauternesgelée (Saisonal)	Pro Person	CHF	8.70

Plättchen (durchgehend erhältlich)

Plättchen mit Schweizer Hartkäse	Pro Person	CHF	6.50
Plättchen mit französischem Weichkäse	Pro Person	CHF	6.50
Plättchen mit Felino Salami aus der Emilia	Pro Person	CHF	6.50

Zu unseren Plättchen servieren wir immer Brot und Olivenöl.

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Warme Häppchen à la carte (durchgehend erhältlich)

Tomaten-Mozzarella-Pizzas	Pro Person	CHF	4.60
Focaccia, gefüllt mit Gemüse	Pro Person	CHF	6.90
Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Pesto	Pro Person	CHF	8.40
Gemüsetartelettes	Pro Person	CHF	6.90
Käsetartelettes	Pro Person	CHF	6.90
Quiche Lorraine	Pro Person	CHF	7.30
Olivengipfeli	Pro Person	CHF	4.80
Schinkengipfeli	Pro Person	CHF	5.70

Warme Häppchen à la carte

Saisonale Suppe in der Espressotasse	Pro Person	CHF	4.30
Spinatrisotto mit Belper Knolle	Pro Person	CHF	6.50
Gemüsequinoa mit Limonen-Minzjoghurt	Pro Person	CHF	6.50
Dörrtomatenravioli mit Kräutersalsa	Pro Person	CHF	6.50
Semmelknödel auf Pilzragout (saisonal)	Pro Person	CHF	6.90
Pouletwürfel mit Erdnussauce und Basmatireis	Pro Person	CHF	7.80
Französische Entenbrust auf Gemüsecurry	Pro Person	CHF	8.70
Kalbsragout mit Kartoffelstock	Pro Person	CHF	8.70
Lammmedaillon mit Ratatouille	Pro Person	CHF	8.70
Rindsfilet Tandoori mit Sojajus und Couscous	Pro Person	CHF	9.50
Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce	Pro Person	CHF	7.80
Zitronenravioli mit Zanderfilet und Safransauce	Pro Person	CHF	7.80
Safran-Crevettenrisotto	Pro Person	CHF	8.70

Süsse Häppchen à la carte (durchgehend erhältlich)


























Früchtecrumble (saisonal)	Pro Person	CHF	3.90
Schokoladen-, Nuss- oder Ingwerbrownies	Pro Person	CHF	3.90
Profiteroles mit Schokoladencrème	Pro Person	CHF	3.90
Operaschnitte	Pro Person	CHF	3.90
Feuilleté mit Vanillecrème und Früchten (saisonal)	Pro Person	CHF	4.60
Schokoladen-Himbeermousse	Pro Person	CHF	4.70
Melonenkaltschale mit Limonenmousse (nach Saison)	Pro Glas	CHF	4.80
Fruchtsalat mit Sorbet (saisonal)	Pro Person	CHF	5.30
Tonkabohnen-Joghurtmousse mit Ananas	Pro Person	CHF	5.70
Zitronen-Pistazientiramisu	Pro Person	CHF	5.70
Bolivia Schokoladenmousse mit Fruchtcoulis (nach Saison)	Pro Person	CHF	5.70
Kokosnusstartelette mit exotischen Früchten	Pro Stück	CHF	5.70
Friandises	Pro Person	CHF	7.20

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus



















Apéro Getränke-Pauschalen

Bitte beachten Sie, dass unsere Getränke-Pauschalen für eine Dauer von maximal 2 Stunden gültig sind.

«Easy»	Pro Person	CHF	22.50
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Languedoc AOC L'Orée Blanc			
Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
 Prosecco NUDO Brut DOC, Colli del Soligo			
«Trauben und Hopfen Stadtmauer Brauer Bier»	Pro Person	CHF	22.50
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Vermentino di Toscana IGT Ben			
Fattoria Nittardi, Toscana			
 Heller Engel, Stadtmauer Brauer Bier			
«Classic»	Pro Person	CHF	26.00
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Languedoc AOC L'Orée Blanc			
Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
 Languedoc AOC L'Orée rouge			
Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
 Prosecco NUDO Brut DOC, Colli del Soligo			
«Style»	Pro Person	CHF	37.00
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Roero Arneis DOCG			
Enrico Vaudano & Figli, Piemonte			
 Barolo DOCG			
Revello, Piemonte			
«Italianità»	Pro Person	CHF	33.00
 Mineralwasser			
 Apérol Spritz			
 Vermentino di Toscana IGT Ben			
Fattoria Nittardi, Toscana			
 Barbera d'Alba DOC			
Revello, Piemonte			
«Espagna»	Pro Person	CHF	35.00
 Mineralwasser			
 Calimocho			
 Puro Torrontés			
Dieter Meier / Ojo de Agua, Argentinien			
 Ribera del Duero DO Parada de Atauta			
Dominio de Atauta, Ribera del Duero			

DER TEUFELHOF BASEL

























Das Gast- und Kulturhaus

«Regional»	Pro Person	CHF	36.00
 Mineralwasser			
 Rivella			
 Baselbieter Kerner AOC			
Kellerei Siebe Dupf, Baselland			
 Pinot Noir AOC La Tour Réserve			
Weingut Jauslin, Baselland			
«Svizzera»	Pro Person	CHF	33.50
 Mineralwasser			
 Rivella			
 Saint Saphorin AOC Les Blassinges,			
Pierre-Luc Leyvraz, Vaud			
 Rosso del Ticino DOC Sottorocchia			
Tenuta San Giorgio, Ticino			
«Gourmet»	Pro Person	CHF	58.00
 Mineralwasser			
 Frischer Orangensaft			
 Pinot Grigio delle Venezie DOP			
Guerrieri Rizzardi, Veneto			
 Barolo DOCG			
Revello, Piemonte			
 Champagner brut, Pierre Mignon, weiss			
«Teuflich traditionell»	Pro Person	CHF	32.50
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Vermentino di Toscana IGT Ben			
Fattoria Nittardi, Toscana			
 Früchtebowle oder weisser Glühwein			
(je nach Jahreszeit)			
 Heller Engel, Stadtmauer Brauer Bier			

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Apéro Häppchen-Pauschale

«Easy» (durchgehend erhältlich)	Pro Person	CHF	16.00
 Apéritif-Hausgebäck			
 Salzige Nussbrioche			
 Gemüsetartelettes			
«Classic français» (durchgehend erhältlich)	Pro Person	CHF	22.00
 Canapés mit Crevetten und Cocktailsauce			
 Crostino mit Hartkäsetartar			
 Gemüsestangen mit Kräuterquark			
 Quiche Lorraine			
«Classic italianità» (durchgehend erhältlich)	Pro Person	CHF	22.00
 Crostino mit Auberginenkaviar			
 Canapés mit San Daniele Schinken und Pinienkerntapenade			
 Olivenbrioche			
 Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Pesto			
«Style»	Pro Person	CHF	38.50
 Speckbrioche			
 Crostino mit Chorizoricotta			
 Pumpernickel mit Hüttenkäse und Kräutern			
 Canapés mit Crevetten und Cocktailsauce			
 Quiche Lorraine			
 Käsetartelettes			
 Dörrtomatenravioli mit Kräutersalsa			
«Italianità»	Pro Person	CHF	36.00
 Parmesan Stücke			
 Vitello tonnato			
 Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Pesto			
 Tomaten-Mozzarella-Pizzas			
 Spinatrisotto mit Belper Knolle			
 Gemüsequinoa mit Limonen-Minzjoghurt			

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

«Svizzera» (durchgehend erhältlich)	Pro Person	CHF	31.00
 Apéritif-Hausgebäck			
 Speckbrioche			
 Crostino mit Hartkäsetartar			
 Canapés mit Bündner Fleisch und exotischer Frucht			
 Käsetartelettes			
 Schinkengipfeli			
«Gourmet»	Pro Person	CHF	43.00
 Salat von Wildcrevette mit Estragon und Chicorée			
 Gänselebermousse mit Sauternesgelée (saisonal)			
 Kalbsragout mit Kartoffelstock			
 Rindsfilet Tandoori mit Sojajus und Couscous			
 Zitronenravioli mit Zanderfilet und Safransauce			
 Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce			
«Teuflich traditionell» (durchgehend erhältlich)	Pro Person	CHF	24.50
 Apéritif-Hausgebäck			
 Salzige Nussbrioche			
 Crostino mit Hartkäsetartar			
 Crostino mit Auberginenkaviar			
 Gemüsestangen mit Kräuterquark			
«aber bitte mit Sahne» (durchgehend erhältlich)	Pro Person	CHF	21.00
 Schokoladen-, Nuss- oder Ingwerbrownies			
 Tonkabohnen-Joghurtmousse mit Ananas			
 Friandises			
 Fruchtsalat mit Sorbet (saisonal)			
 Operaschnitte			
«Apéro-Riche - Easy»	Pro Person	CHF	71.50
 Speckbrioche			
 Crostino mit Hartkäsetartar			
 Canapés mit Crevettensalat und Cocktailsauce			
 Blini mit schottischem Lachs und Estragonsauce			
 Saisonale Suppe in der Espressotasse			

 Quiche Lorraine			
 Dörrotomatenravioli mit Kräutersalsa			
 Pouletwürfel mit Erdnussauce und Basmatireis			
 Semmelknödel auf Pilzragout nach Saison			
 Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce			







 Kokosnusstartelette mit exotischen Früchten			
 Feuilleté mit Vanillecrème und Früchten (saisonal)			
 Fruchtecrumble (saisonal)			






DER TEUFELHOF BASEL




Das Gast- und Kulturhaus

«Apéro-Riche - Classic»

Pro Person CHF 81.50








-  Crostino mit Hartkäsetartar
-  Canapés mit San Daniele Schinken und Pinienkern-Tapenade
-  Blini mit schottischem Lachs und Estragonsauce
-  Canapés mit Rindstartar
-  Tomaten-Mozzarella-Pizzas
-  Saisonale Suppe in der Espressotasse






-  Spinatrisotto mit Belperknolle
-  Pouletwürfel mit Erdnussauce und Basmatireis
-  Lammmedaillon mit Ratatouille
-  Rindsfilet-Tandoori mit Sojajus und Couscous
-  Zitronenravioli mit Zanderfilet und Safransauce




-  Fruchtsalat mit Sorbet (saisonal)
-  Profiteroles mit Schokoladencreme
-  Früchtecrumble (saisonal)

«Apéro-Riche - Style»

Pro Person CHF 98.00

-  Crostino mit Tartar von geräucherter Forelle und Dill
-  Canapés mit Poulardenbrust und Ananas-Currychurney
-  Canapés mit Rindstartar
-  Smoothie von Karotten, Sellerie und Orange
-  Vitello tonnato
-  Gänselebermousse mit Sauternegelée (saisonal)
-  Quiche Lorraine

-  Französische Entenbrust auf Gemüsecurry
-  Kalbsragout mit Kartoffelstock
-  Lammmedaillon mit Ratatouille
-  Gemüsequinoa mit Limonen-Minzjoghurt
-  Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce

-  Kokosnusstartelette mit exotischen Früchten
-  Zitronen-Pistazientiramisu
-  Bolivia Schokoladenmousse mit Früchtecoulis (saisonal)

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Der Teufelhof Basel | Leonhardsgraben 47-49 | CH-4051 Basel
T +41 (0)61 261 10 10 | F +41 (0)61 261 10 04 | info@teufelhof.com | www.teufelhof.com

