

---

---

# 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

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 Kunsthofs, 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 Häppchen 10 Stück ist
-  Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige **Lebensmittelallergien** im Voraus informieren.

## Inhaltsverzeichnis

Alkoholfreie Getränke	Seite	3
Weissweine à la carte	Seiten	3-4
Roséweine	Seite	4
Rotweine	Seiten	5-6
Schaumweine und Bier	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	18.80
Orangensaft	1 L	CHF	14.50
Hausgemachter Eistee	1 L	CHF	14.90
Früchtebowle alkoholfrei	1 L	CHF	14.90

## Weissweine



Nordwestschweizer Kerner VdP 2018 Kellerei Siebe Dupf Aargau und Baselland (Kerner)	75 cl	CHF	60.00
--	-------	-----	-------



Sauvignon Blanc AOC 2019 Weingut Jauslin Baselland (Sauvignon Blanc)	75 cl	CHF	69.00
---	-------	-----	-------

Saint Saphorin AOC Les Blassinges 2020 Pierre-Luc Leyvraz Vaudt (Chasselas)	75 cl	CHF	59.00
--	-------	-----	-------

Bianco di Merlot Sarabanda 2018 Tenuta Bally & Von Teufenstein Ticino (Merlot)	75 cl	CHF	58.00
---	-------	-----	-------

Mâcon AOC La Roche-Vineuse Vieilles Vignes 2017 Domaine Olivier et Corinne Merlin Burgund / Côte de Chalonnaise et Mâconnais (Chardonnay)	75 cl	CHF	69.00
--	-------	-----	-------

Pouilly-Fuissé AOC 2017 Domaine Olivier et Corinne Merlin Burgund / Côte de Chalonnaise et Mâconnais (Chardonnay)	75 cl	CHF	78.00
--	-------	-----	-------

Languedoc AOC L'Orée Blanc 2019 Domaine des Fabrègues Languedoc-Roussillon (Vermentino, Grenache blanc, Clairette)	75 cl	CHF	49.00
---	-------	-----	-------

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

Roero Arneis DOCG 2019  
Enrico Vaudano & Figli  
Piemonte  
(Arneis)

75 cl CHF 52.00

Pinot Grigio delle Venezie DOP 2018  
Guerrieri Rizzardi  
Veneto  
(Pinot Grigio)

75 cl CHF 56.00

Vermentino di Toscana IGT Ben 2018  
Fattoria Nittardi  
Toscana  
(Vermentino)

75 cl CHF 59.00



Weisser Burgunder Weiler Schlipf CS 2016  
Weingut Schneider  
Baden  
(Weisser Burgunder)

75 cl CHF 59.00

Grüner Veltliner Federspiel Steinwand 2019  
Schmelz  
Wachau  
(Grüner Veltliner)

75 cl CHF 59.00

Rioja DOCa Ayuva Blanco 2018  
Viñedos de Párganos  
Rioja  
(Viura, Sauvignon blanc, Malvasia)

75 cl CHF 52.00

## **Roséweine**

Languedoc AOC L'Orée Rosé 2019  
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 2019  
Weingut Jauslin  
Baselland  
(Pinot Noir)

75 cl CHF 66.00



Pinot Noir AOC Hohle Gasse 2018  
Weingut Jauslin  
Baselland  
(Pinot Noir)

75 cl CHF 87.00

Merlot DOC Fustoquattro 2017  
Daniel Huber  
Ticino  
(Merlot)

75 cl CHF 68.00

Rosso del Ticino DOC Sottoroccia 2018  
Tenuta San Giorgio  
Ticino  
(Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)

75 cl CHF 62.00

Gigondas AOC 2016  
Mas des Restanques  
Côtes du Rhône  
(Grenache, Syrah)

75 cl CHF 65.00

Languedoc AOC L'Orée rouge 2016  
Domaine des Fabrègues  
Languedoc-Roussillon  
(Mourvèdre, Cinsault)

75 cl CHF 49.00

Médoc AOC Croix de Mai 2016  
Château Croix de Mai  
Médoc  
(Merlot, Petite Verdot, Malbec)

75 cl CHF 72.00

Barolo DOCG 2014  
Revello  
Italien / Piemonte  
(Nebbiolo)

75 cl CHF 79.00

Barbera d'Alba DOC 2017  
Revello  
Piemonte  
(Barbera)

75 cl CHF 59.00

Chianti Classico DOCG Etichetta Artista 2016  
Fattoria Nittardi  
Toscana  
(Sangiovese)

75 cl CHF 65.00

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

Ad Astra IGT 2017 Fattoria Nittardi Toscana (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese)	75 cl	CHF	65.00
Primitivo «Orion» Salento IGT 2019 Masseria Li Veli Apulien (Primitivo)	75 cl	CHF	62.00
Seleccion Especial VdT 2015 Abadia Retuerta Castilla y Leon (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)	75 cl	CHF	76.00
Ribera del Duero DO Parada de Atauta 2017 Dominio de Atauta Ribera del Duero (Tempranillo)	75 cl	CHF	65.00
Romanico 2017 Teso la Monja Toro (Tempranillo)	75 cl	CHF	59.00
Rioja DOCa Reserva 2012 Remelluri Rioja (Tempranillo)	75 cl	CHF	72.00
Syrah 2015 Weingut Ziereisen Baden (Syrah)	75 cl	CHF	65.00
Spätburgunder Weiler Schlipf CS 2015 Weingut Schneider Baden (Blauburgunder)	75 cl	CHF	59.00



---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

## Süssweine

Beerenauslese Cuvée 2015 Gerhard Kracher Neudsiedlersee (Welschriesling, Chardonnay)	3.75 cl	CHF	53.00
---	---------	-----	-------

## Schaumweine

Prosecco NUDO Brut DOC Colli del Soligo (Glera)	75 cl	CHF	66.00
---	-------	-----	-------

Crémant d'Alsace AOC Brut Prestige Valentin Zusslin (Pinot Noir, Pinot Blanc, Riesling)	75 cl	CHF	65.00
---	-------	-----	-------

Champagne AOC Brut Pierre Mignon Weiss oder Rosé (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	75 cl	CHF	110.00
---	-------	-----	--------

Prosecco mit hausgemachtem Früchtefond	Pro Glas	CHF	13.00
--	----------	-----	-------

Weisswein mit hausgemachtem Früchtefond	Pro Glas	CHF	7.50
---	----------	-----	------

## Bier

Heller Engel, Stadtmauer Brauer Basel	0.33 Liter	CHF	6.90
---------------------------------------	------------	-----	------

Dunkler Teufel, Stadtmauer Brauer Basel	0.33 Liter	CHF	6.90
---	------------	-----	------

Bengel, Stadtmauer Brauer Basel	0.33 Liter	CHF	6.90
---------------------------------	------------	-----	------

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

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

## Kalte Häppchen à la carte

Marinierte Oliven	Pro Person	CHF	2.80
Parmesan Stücke	Pro Person	CHF	6.10
Apéritif-Hausgebäck	Pro Person	CHF	6.90
Salzige Nussbrioche	Pro Person	CHF	3.50
Speckbrioche	Pro Person	CHF	3.50
Olivenbrioche	Pro Person	CHF	3.50
Crostino mit Auberginenkaviar	Pro Stück	CHF	3.80
Crostino mit Hartkäsetatar	Pro Stück	CHF	3.80
Crostino mit Tatar von geräucherter Forelle und Dill	Pro Stück	CHF	4.20
Crostino mit Chorizoricotta	Pro Stück	CHF	4.20
Party-Brötchen gefüllt mit Tomaten und Mozzarella	Pro Stück	CHF	4.80
Party-Brötchen gefüllt mit Quark, Gurke und gekochtem Schinken	Pro Stück	CHF	5.50
Party-Brötchen gefüllt mit Dörrtomatenpesto und San Daniele Schinken	Pro Stück	CHF	5.90
Party-Brötchen gefüllt mit Graved Lachs und Meerrettichcrème	Pro Stück	CHF	5.90
Pumpernickel mit Hüttenkäse und Kräutern	Pro Stück	CHF	4.90
Canapé mit Poulardenbrust und Ananas-Currychutney	Pro Stück	CHF	4.90
Canapé mit San Daniele Schinken und Pinienkerntapenade	Pro Stück	CHF	5.30
Canapé mit Crevetten und Cocktailsauce	Pro Stück	CHF	5.90
Canapé mit Bündner Fleisch und exotischer Frucht (saisonal)	Pro Stück	CHF	5.90
Canapés mit Rindstatar	Pro Stück	CHF	5.90
Blini mit schottischem Lachs und Estragonsauce	Pro Stück	CHF	5.30
Smoothie von Karotten, Sellerie und Orange	Pro Person	CHF	3.50
Gemüsestangen mit Kräuterquark	Pro Person	CHF	5.90
Randensalat mit Orangenfilets und Nüssen	Pro Person	CHF	4.40
Marinierter Thunfisch auf asiatischem Gemüsesalat	Pro Person	CHF	4.80
Vitello tonnato	Pro Person	CHF	5.90
Salat von Wildcrevette mit Estragon und Chicorée	Pro Person	CHF	6.90
Geflügelbrüstchen mit Mangosalat und Kerbel	Pro Person	CHF	6.90
Gänselebermousse mit Sauternesgelée (Saisonal)	Pro Person	CHF	7.90

## Plättchen

Plättchen mit Schweizer Hartkäse	Pro Person	CHF	5.90
Plättchen mit französischem Weichkäse	Pro Person	CHF	5.90
Plättchen mit Felino Salami aus der Emilia	Pro Person	CHF	5.90

Zu unseren Plättchen servieren wir immer Brot und Olivenöl.



---



---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---



---

## Warme Häppchen à la carte

Tomaten-Mozzarella-Pizzas	Pro Person	CHF	4.20
Focaccia, gefüllt mit Gemüse	Pro Person	CHF	6.30
Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Pesto	Pro Person	CHF	7.60
Gemüsetartelettes	Pro Person	CHF	6.30
Käsetartelettes	Pro Person	CHF	6.30
Quiche Lorraine	Pro Person	CHF	6.60
Olivengipfeli	Pro Person	CHF	4.40
Schinkengipfeli	Pro Person	CHF	5.20
Saisonale Suppe in der Espressotasse	Pro Person	CHF	3.90
Spinatrisotto mit Belper Knolle	Pro Person	CHF	5.90
Gemüsequinoa mit Limonen-Minzjoghurt	Pro Person	CHF	5.90
Dörrtomatenravioli mit Kräutersalsa	Pro Person	CHF	5.90
Semmelknödel auf Pilzragout (saisonal)	Pro Person	CHF	6.40
Pouletwürfel mit Erdnusssauce und Basmatireis	Pro Person	CHF	6.90
Französische Entenbrust auf Gemüsecurry	Pro Person	CHF	7.90
Kalbsragout mit Kartoffelstock	Pro Person	CHF	7.90
Lammmedaillon mit Ratatouille	Pro Person	CHF	7.90
Rindsfilet Tandoori mit Sojajus und Couscous	Pro Person	CHF	8.60
Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce	Pro Person	CHF	6.90
Zitronenravioli mit Zanderfilet und Safransauce	Pro Person	CHF	6.90
Safran-Crevettenrisotto	Pro Person	CHF	7.90

## Süsse Häppchen à la carte

Früchtecrumble (saisonal)	Pro Person	CHF	3.60
Schokoladen-, Nuss- oder Ingwerbrownies	Pro Person	CHF	3.60
Profiteroles mit Schokoladencrème	Pro Person	CHF	3.60
Operaschnitte	Pro Person	CHF	3.60
Feuilleté mit Vanillecrème und Früchten (saisonal)	Pro Person	CHF	4.20
Schokoladen-Himbeermousse	Pro Person	CHF	4.30
Melonenkaltschale mit Limonenmousse (nach Saison)	Pro Glas	CHF	4.40
Fruchtsalat mit Sorbet (saisonal)	Pro Person	CHF	4.80
Tonkabohnen-Joghurtmousse mit Ananas	Pro Person	CHF	5.20
Zitronen-Pistazientiramisu	Pro Person	CHF	5.20
Bolivia Schokoladenmousse mit Fruchtcoulis (nach Saison)	Pro Person	CHF	5.20
Kokosnusstartelette mit exotischen Früchten	Pro Stück	CHF	5.20
Friandises	Pro Person	CHF	5.60

---

---

# 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.*

<b>«Easy»</b>	Pro Person	CHF	18.50
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Languedoc AOC L'Orée Blanc Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
 Languedoc AOC L'Orée rouge Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
<b>«Classic»</b>	Pro Person	CHF	19.50
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Languedoc AOC L'Orée Blanc Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
 Languedoc AOC L'Orée rouge Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
 Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra dry Colmei, Jeio			
<b>«Style»</b>	Pro Person	CHF	28.50
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Roero Arneis DOCG Enrico Vaudano & Figli, Piemonte			
 Barolo DOCG Revello, Piemonte			
<b>«Italianità»</b>	Pro Person	CHF	25.50
 Mineralwasser			
 Apérol Spritz			
 Vermentino di Toscana IGT Ben Fattoria Nittardi, Toscana			
 Barbera d'Alba DOC Revello, Piemonte			
<b>«Espagna»</b>	Pro Person	CHF	27.50
 Mineralwasser			
 Calimocho			
 Rioja DOCa Blanco Bodegas Marqués de Trevino			
 Ribera del Duero DO Parada de Atauta Dominio de Atauta			

---



---























# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---



---

<p><b>«Regional»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Mineralwasser</li> <li> Rivella</li> <li> Nordwestschweizer Kerner VdP 2018 Kellerei Siebe Dupf, Nordwestschweiz</li> <li> Pinot Noir AOC La Tour Réserve Weingut Jauslin, Baselland</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    30.50</p>
<p><b>«Svizzera»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Mineralwasser</li> <li> Rivella</li> <li> Saint Saphorin AOC Les Blassinges, Pierre-Luc Leyvraz, Vaud</li> <li> Rosso del Ticino DOC Sottorocchia Tenuta San Giorgio, Ticino</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    28.50</p>
<p><b>«Gourmet»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Mineralwasser</li> <li> Frischer Orangensaft</li> <li> Pinot Grigio delle Venezie DOP 2018 Guerrieri Rizzardi, Veneto</li> <li> Barolo DOCG Revello, Piemonte</li> <li> Champagner brut, Pierre Mignon, weiss</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    50.50</p>
<p><b>«Teuflich traditionell»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Mineralwasser</li> <li> Orangensaft</li> <li> Vermentino di Toscana IGT Ben Fattoria Nittardi, Toscana</li> <li> Früchtebowle oder weisser Glühwein (je nach Jahreszeit)</li> <li> Bengel, Stadtmauer Brauer Bier</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    27.50</p>
<p><b>«Trauben und Hopfen Stadtmauer Brauer Bier»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Mineralwasser</li> <li> Orangensaft</li> <li> Vermentino di Toscana IGT Ben Fattoria Nittardi, Toscana</li> <li> Heller Engel, Stadtmauer Brauer Bier</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    18.50</p>

---



---

# DER TEUFELHOF BASEL

























*Das Gast- und Kulturhaus*

---



---

## Apéro Häppchen-Pauschale

<p><b>«Easy»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Apéritif-Hausgebäck</li> <li> Salzige Nussbrioche</li> <li> Gemüsetartelettes</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    14.50</p>
<p><b>«Classic français»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Canapés mit Crevetten und Cocktailsauce</li> <li> Crostino mit Hartkäsetartar</li> <li> Gemüsestangen mit Kräuterquark</li> <li> Quiche Lorraine</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    20.00</p>
<p><b>«Classic italianità»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Crostino mit Auberginenkaviar</li> <li> Canapés mit San Daniele Schinken und Pinienkerntapenade</li> <li> Olivenbrioche</li> <li> Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Pesto</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    20.00</p>
<p><b>«Style»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Speckbrioche</li> <li> Crostino mit Chorizoricotta</li> <li> Pumpernickel mit Hüttenkäse und Kräutern</li> <li> Canapés mit Crevetten und Cocktailsauce</li> <li> Quiche Lorraine</li> <li> Käsetartelettes</li> <li> Dörrtomatenravioli mit Kräutersalsa</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    35.00</p>
<p><b>«Italianità»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Parmesan Stücke</li> <li> Vitello tonnato</li> <li> Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Pesto</li> <li> Tomaten-Mozzarella-Pizzas</li> <li> Spinatrisotto mit Belper Knolle</li> <li> Gemüsequinoa mit Limonen-Minzjoghurt</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    33.00</p>

---



---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---



---

<b>«Svizzera»</b>	Pro Person	CHF	28.00
 Apéritif-Hausgebäck			
 Speckbrioche			
 Crostino mit Hartkäsetartar			
 Canapés mit Bündner Fleisch und exotischer Frucht			
 Käsetartelettes			
 Schinkengipfeli			
<b>«Gourmet»</b>	Pro Person	CHF	39.00
 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			
<b>«Teuflich traditionell»</b>	Pro Person	CHF	22.00
 Apéritif-Hausgebäck			
 Salzige Nussbrioche			
 Crostino mit Hartkäsetartar			
 Crostino mit Auberginenkaviar			
 Gemüsestangen mit Kräuterquark			
<b>«aber bitte mit Sahne»</b>	Pro Person	CHF	19.00
 Schokoladen-, Nuss- oder Ingwerbrownies			
 Tonkabohnen-Joghurtmousse mit Ananas			
 Friandises			
 Fruchtsalat mit Sorbet (saisonal)			
 Operaschnitte			
<b>«Apéro-Riche - Easy»</b>	Pro Person	CHF	65.00
 Speckbrioche			
 Crostino mit Hartkäsetartar			
 Canapés mit Crevettensalat und Cocktailsauce			
 Blini mit schottischem Lachs und Estragonsauce			
 Saisonale Suppe in der Espressotasse			
***			
 Quiche Lorraine			
 Dörrtomatenravioli mit Kräutersalsa			
 Pouletwürfel mit Erdnusssauce und Basmatireis			
 Semmelknödel auf Pilzragout nach Saison			
 Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce			
***			
 Kokosnusstartelette mit exotischen Früchten			
 Feuilleté mit Vanillecrème und Früchten (saisonal)			
 Früchtecrumble (saisonal)			

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

<b>«Apéro-Riche - Classic»</b>	Pro Person	CHF	74.00
 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			
<b>***</b>			
 Spinatrisotto mit Belperknolle			
 Pouletwürfel mit Erdnusssauce und Basmatireis			
 Lammmedaillon mit Ratatouille			
 Rindsfilet-Tandoori mit Sojajus und Couscous			
 Zitronenravioli mit Zanderfilet und Safransauce			
<b>***</b>			
 Fruchtsalat mit Sorbet (saisonal)			
 Profiteroles mit Schokoladencreme			
 Früchtecrumble (saisonal)			
<b>«Apéro-Riche - Style»</b>	Pro Person	CHF	89.00
 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			
<b>***</b>			
 Französische Entenbrust auf Gemüsecurry			
 Kalbsragout mit Kartoffelstock			
 Lammmedaillon mit Ratatouille			
 Gemüsequinoa mit Limonen-Minzjoghurt			
 Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce			
<b>***</b>			
 Kokosnusstartelette mit exotischen Früchten			
 Zitronen-Pistazientiramisu			
 Bolivia Schokoladenmousse mit Früchtecoulis (saisonal)			

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*



**Mario Hofer**  
*Chef de Service Atelier*

„Ich Sorge dafür, dass Ihre Gäste sich wohl fühlen, und dass wir vom Service und der Küche den abgesprochenen Zeitplan einhalten werden.“



**Blanca Valladares Dias**  
*Chef de Service Bel Etage*

„Ich garantiere Ihnen, dass Sie professionell und freundlich bedient werden, und dass wir all Ihren Wünschen nachkommen.“



**Selin Bösiger**  
*Leiterin Sales*

„Ich Sorge dafür, dass wir in einer unkomplizierten Weise Ihren Anlass planen, und dass unsere Mitarbeiter über Ihre vielleicht ganz speziellen Wünsche Bescheid wissen.“

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

