
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.



Die Küche des Restaurants Atelier

Michael Baader als Küchenchef und Ernst Zahnd als zweiter Küchenchef prägen zusammen mit ihrer sechzehnköpfigen Brigade das gastronomische Angebot im Teufelhof.

Das Angebot im Restaurant Atelier ist eine moderne Weltküche auf der Basis schweizerischer und regionaler Produkte. Dabei steht das Handwerk im Vordergrund, denn alles wird selbst hergestellt und ist somit «hausgemacht».

Dabei kennen wir unsere Lieferanten und garantieren sorgfältige Auswahl und Verarbeitung der verwendeten Produkte!

DER TEUFELHOF BASEL








Das Gast- und Kulturhaus

Die kulinarischen Spielregeln

Kochkunst beginnt nicht im Kochtopf, sondern in den Köpfen und Herzen der Köchinnen und Köche. Sie ist auch eine Frage der Berufsethik. Sie beginnt mit dem handwerklichen Können, dem Willen zur eigenen Kreativität und dem Anspruch an die Qualität der verwendeten Produkte. Sie bedingt also den Verzicht auf «arbeitssparende» Fertigprodukte und Stangenware.

Grundsätzlich gilt: bei uns ist vieles möglich. Zögern Sie nicht uns mitzuteilen, was wir für Sie tun dürfen. Selbstverständlich erstellen wir für Sie ein auf Sie zugeschnittenes Menu nach Ihren Wünschen. Kontaktieren Sie uns! Wir beraten Sie gerne.

Die nachfolgenden **kulinarischen Spielregeln** gelten bei der Menüzusammenstellung:

-  Unsere Menuvorschläge gelten ab **10 Personen**, dies, wenn für alle Gäste das gleiche Menu bestellt wird.
-  Bitte erstellen Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menu (jeweils **ein Gericht pro Gang**) nach Ihren Wünschen.
-  Dazu servieren wir eine Fisch- und/oder vegetarische **Alternative aus unserem Tagesangebot**.
-  Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige Lebensmittelallergien im Voraus informieren.
-  Auswahlmenus sind grundsätzlich möglich, aber nur unter Beibehaltung der aktuellen Tageskarte. Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie dies wünschen.
-  Bitte beachten Sie, dass wir die **Fischgerichte nicht immer garantieren können**, da wir sehr viel Wert auf die Qualität der gelieferten Produkte legen. Ist, was selten passiert, aber doch vorkommen kann, die gelieferte Qualität des ausgewählten Fisches nicht unseren Anforderungen entsprechen, bieten wir Ihnen allenfalls kurzfristig eine Alternative an.
-  Kontaktieren Sie uns für weitere **saisonale Spezialitäten**: wie Morcheln, Spargeln, Wild, usw.

Herbst-Menuvorschläge (vom 23. September bis 21. Dezember)

Preise

3-Gang-Menu mit Salat oder Suppe als Vorspeise	CHF 69.00
3-Gang-Menu	CHF 79.00
4-Gang-Menu	CHF 97.00
5-Gang-Menu	CHF 115.00

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

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Herbst-Menüvorschläge
(vom 23. September bis 21. Dezember)

Salate

Nüsslisalat mit Croûtons und Bündner Fleisch

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

Chicoréesalat roh und geschmort mit mariniertem Ziegenkäse und Honigvinaigrette

Eisbergsalat mit Orangen-Joghurtdressing, Süsskartoffeln und karamellisierten Nüssen

Marktfrischer Herbstsalat aus dem Tagesangebot

Suppen

Kürbissuppe mit Frischkäsecrostini

Gelberbsen-Champagnersuppe mit Zitronenravioli

Herbstliche Suppe aus dem Tagesangebot

Vorspeisen

Geräuchertes Zanderfilet mit Linsensalat und Meerrettichsauce

Petersilienwurzel mousse mit Äpfeln, Randen und Pecannüssen

Thunfischtataki mit Wasabisauce und Gemüse-Glasnudelsalat

Carne Cruda vom Baselbieter Kalb mit Sauerrahmsauce

Marinierte Maispouardenbrust mit Peperonisauce und Mais

Hausgemachte Pasta und Risotto

Hausgemachte Dörrtomatenravioli mit Salbei

Tagliatelle mit Lauch und Fetakäse

Risotto mit Spinat und Pilzen

Ravioli aus dem Tagesangebot

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Herbst-Menüvorschläge
(vom 23. September bis 21. Dezember)

Vegetarische und Fischgerichte

Zanderfilet mit Safransauce und Spaghettini
Doradenfilet mit Noilly Pratsauce und wildem Reis
Gemüsecurry mit Kichererbsen und asiatischen Pilzen
Vegetarisches Hauptgericht aus dem Tagesangebot

Fleischgerichte

Freiland Rindsentrecôte von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim
mit Sherrysauce und Kartoffelgratin
Irish Black Angus Rindsfilet mit Sherrysauce und Kartoffelgratin (+ CHF 5.00)
Baselbieter Kalbshuftsteak mit Wildpfeffersauce und Selleriepüree
Rindsschmorbraten mit Burgundersauce und Kartoffelstock
Aargauer Pouletbrust mit Marsalajus und Spinatrisotto
Hirschmedaillons mit Ahornsirup-Pfeffersauce und Knöpfli
Rehnüsschen mit Wacholdersauce und Knöpfli

Unsere Fleischgerichte werden immer mit saisonalem Gemüse serviert.

Käse und Sorbet

Weichkäse von Maître Antony
Schweizer Käse von Maître Beeler und Jumi
Sorbetteller mit Früchteragout

Dessert

Schokoladenfondant mit Früchteragout und Sauerrahmglace
Marronimousse-Törtchen mit Birnenkompott und Vanilleglace
Birnenstrudel mit Preiselbeeren und Schokoladenglace
Apfelcrumble mit Moscatoschaum, Früchteragout und Karamellglace
Teufelhof Dessertteller

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Die Herbst-Empfehlungen von unseren Küchenchefs



Michael Baader

Küchenchef Gourmet Restaurant Bel Etage

CHF 79.00

Carne Cruda
vom Baselbieter Kalb
mit Sauerrahmsauce

Hirschmedaillons
mit Ahornsirup-Pfeffersauce
und Knöpfli

Birnenstrudel
mit Preiselbeeren
und Schokoladenglace



Ernst Zahnd

Küchenchef Restaurant Atelier

CHF 69.00

Nüsslisalat mit Croutons
und Bündner Fleisch

Baselbieter Kalbshuftsteak mit
Wildpfeffersauce
und Selleriepüree

Schokoladenfondant
mit Früchteragout
und Sauerrahmglace

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

