
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 Gourmetrestaurants Bel Etage

Michael Baader als Küchenchef, Ernst Zahnd als zweiter Küchenchef und Nils Berg als Sous-Chef prägen zusammen mit ihrer sechzehnköpfigen Brigade das gastronomische Angebot im Teufelhof.

Das Gourmet-Restaurant Bel Etage bietet eine saisonale, produktorientierte und schnörkellose Gourmetküche auf höchstem Niveau. Küchenchef Michael Baader ist seit der Eröffnung des Hauses 1989 verantwortlich für die Küche. Das mehrfach ausgezeichnete Restaurant mit Michelin Stern bietet ein wechselndes Angebot mit A-la-carte-Gerichten und verschiedenen Menus mit spannender Weinbegleitung. Alle Gerichte werden sorgfältig nach hoher Kochkunst im Team entwickelt und auf höchstem Niveau präsentiert und serviert. Ein Erlebnis!

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:

- ☞ Im Bel Etage empfehlen wir Ihnen wärmstens, die Gerichte erst kurz vor Ihrem Anlass mit uns auszusuchen, da wir dann das gesamte **saisonale Angebot** kennen und Sie einwandfrei Ihren Bedürfnissen entsprechend beraten können. Rund drei Wochen vor Ihrem Anlass steht die dann aktuelle Karte zur Verfügung.
- ☞ Unsere nachfolgenden Menuvorschläge sind Ideen und gelten ab **10 Personen**, dies, wenn für alle Gäste das gleiche Menu bestellt wird. Gerne verweisen wir auf die Tageskarte.
- ☞ 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.
- ☞ Auswahlmenüs 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 entsprechend, bieten wir Ihnen allenfalls kurzfristig eine Alternative an.
- ☞ Kontaktieren Sie uns für weitere **saisonale Spezialitäten**: wie Morcheln, Spargeln, Wild, usw.

Menuvorschläge Juli und August

Preise

3-Gang-Gourmetmenu	CHF 115.00
4-Gang-Gourmetmenu	CHF 135.00
5-Gang-Gourmetmenu	CHF 155.00
6-Gang-Gourmetmenu	CHF 175.00

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

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Unsere Menus

Menu 1 zu CHF 115.00 pro Person

*Mariniertes Bio Kalbsfilet
mit Holunderblütenvinaigrette
und Sommertrüffel*

CHF 115.00

*Perlhuhnroulade mit Steinpilzen,
gebratener Polenta und jungen Möhrchen*

CHF 115.00

*Charantais-Melonenkaltschale
mit Mandelmadelaine
und Stracciatella-Minzglace*

CHF 115.00

Friandises

Menu 3 zu CHF 135.00 pro Person

*Mariniertes Felchenfilet
und gebratene Scampi mit Dill-Panna cotta*

CHF 135.00

Gazpacho mit Chorizotartelette

CHF 135.00

*Baselbieter Kalbsfilet mit Steinpilzen,
Maisplätzchen und jungem Gemüse*

CHF 135.00

*Pfirsichstrudel mit Orangensabayon
und Lavendelglace*

CHF 135.00

Friandises

Menu 2 zu CHF 115.00 pro Person

*Wildcrevettrilogie
mit Fenchel und Safran*

CHF 115.00

*Gegrilltes St.Pierrefilet
mit Rucola-Pinienkernsalsa
und mediterranem Gemüse*

CHF 115.00

Brombeer-Sauerrahmvariation

CHF 115.00

Friandises

Menu 4 zu CHF 155.00 pro Person

*Bretonischer Hummer
mit Cavallon Melone
und griechischem Joghurt*

CHF 155.00

*Auberginen-Ziegenfrischkäse-Agnolotti
mit Aceto Balsamico-Feige*

CHF 155.00

*Seeteufelmedaillons
mit Peperoni-Olivennage
und Zitronenrisotto*

CHF 155.00

Burrata mit Tomatenvariation

CHF 155.00

Akazienblütensorbet

CHF 155.00

*Trilogie von Walliser Aprikosen
und Mandelglace*

CHF 155.00

Friandises

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Alternativen Gourmetrestaurant Bel Etage Juli und August

Vorspeisen

Carpaccio vom Freiland Entrecôte mit Olivenöl, Limone und Avocado

Geräuchertes Thunfisch im Noriblatt mit Yuzuvinagrette, Erdnüssen und Chia

Suppen

Kalte Artischocken-Tomatensuppe mit Tatar von geräuchertem Stör

Kalte Kokosnusssuppe mit Hummerfrühlingsrolle und Mango

Zwischengänge

Weisses Peperoni-Steinpilzrisotto

Trilogie von der Tomate mit Frischkäsetartelette

Hauptgänge

Gegrilltes Steinbuttfilet mit Fenchel-Olivennage und Peperonitortellini

Bar de Ligne mit Kaschmir Safran-Pulporisotto und Basilikumsalsa

Luma Schweinerücken mit Mirabellen-Ingwersauce und Brickteig-Gemüsetaschen

Regionales Freiland Rindsfilet mit Raz al Hanout-Jus, Couscous und Zucchini

Vegetarische Hauptgänge

Artischocken-Zucchinitörtchen mit Büffelmozzarella und Pesto

Amalfi Zitronen-Ricottaravioli mit jungen Möhrchen und Shiitakepilzen

Desserts

Schokoladenterrine mit marinierten Beeren und Drambuieglace

Ricottatarte mit weisser Nektarine und Limonenglace

Variation von Schweizer und französischem Käse

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