
DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Leonhardsgraben 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 März und April

| 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 pro Person CHF 115.00

*Gänselebertiramisu mit Löwenzahnsalat
und Pekannüssen (HUN)*

情 海 樓

*Berner Oberländer Lammrücken
mit Piment d'Espelettejus
und Bärlauchrisotto*

情 海 樓

*Moelleux au chocolat mit Birne
und Berberitzenglace*

情 海 樓

Friandises

Menu 3 pro Person CHF 135.00

*Schweizer Kaninchenroulade
mit Peperonivinaigrette
und Artischockensalat*

情 海 樓

*Brunnenkressesuppe
mit bretonischem Hummer*

情 海 樓

*Regionales Freiland Rindsfilet
mit Trüffelsauce, Pfeffergnocchi
und grünem Spargel*

情 海 樓

Duett vom Rhabarber mit Cappuccinoglace

情 海 樓

Friandises

Menu 2 pro Person CHF 115.00

*Gebratene Wildcrevetten
mit Raz al Hanout-Joghurtspuma*

情 海 樓

*Zackenbarsch mit peperonikaramell
und Rucolarisotto*

情 海 樓

*Kokosnussmousse mit Baby Ananas
und Piña Colada*

情 海 樓

Friandises

Menu 4 pro Person CHF 155.00

*Duo von Jakobsmuscheln
mit Zitrusfrucht und Vanille*

情 海 樓

Ravioli mit Morcheln, Frischkäse und Safran

情 海 樓

*Steinbuttfilet mit Verveine-Limonensauce,
Sepiaspaghettini und Pak-choi*

情 海 樓

*Gebackener Stilton mit weisser
Portweinbirne*

情 海 樓

Guaven-Tequilasorbet

情 海 樓

Schokoladenvariation

情 海 樓

Friandises

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Alternativen Gourmetrestaurant Bel Etage
März und April

Vorspeisen

Mariniertes Kalbsfilet mit Limonen-Olivenmousse und Kräutersalat

Geräucherter Zander mit Estragonsauerrahm und grünem Spargelsalat

Suppen

Erbsensüppchen mit geräuchertem Störfilet und Minze

Riesling-Spinatsuppe mit Bio Ei und grossem Pancetta

Zwischengänge

Limonenrisotto mit grünem Spargel und Morcheln

Ziegenfrischkäseravioli mit Honigespuma und Baumnüssen

Hauptgänge

Seezungenfilet und Scampi im asiatischen Gemüsesud mit Sesamspaghettini

Gratiniertes Glatthuttfilet mit Rindermark, Rotweinbutter und Selleriepüree

Miéral Perlhuhnroulade mit Morcheln, Laugensemmelknödel und jungen Möhrchen

Bisonfilet mit Preiselbeer-Paradies Pfefferjus, confierten Kartoffeln und jungem Gemüse

Vegetarische Hauptgänge

Amalfi Zitronenrisotto mit Kürbis-Fenchelchutney

Lauchstrudel mit Périgord Trüffeln

Desserts

Schokoladen-Bananentörtchen mit Mangocoulis und Rosen-Litschiglance

Ziegenfrischkäsetörtchen mit Rhabarberkompott und Mandelglance

Variation von Schweizer und französischem Käse

Der Teufelhof Basel | Leonhardsgraben 49 | CH-4051 Basel

T +41 (0)61 261 10 10 | F +41 (0)61 261 10 04 | info@teufelhof.com | www.teufelhof.com

