
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 auszuschauen, 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.
- ☞ 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 entsprechend, bieten wir Ihnen allenfalls kurzfristig eine Alternative an.
- ☞ Kontaktieren Sie uns für weitere **saisonale Spezialitäten**: wie Morcheln, Spargeln, Wild, usw.

Menuvorschläge Mai und Juni

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

Gänselebertiramisu
mit Zitronen-Thymiansauce und Kefensalat

██████

Berner Oberländer Weidelamm
mit Oregano-Senfjus, Tortilla
und confierter Peperoni

██████

Variation von Erdbeeren und Mocca

██████

Friandises

Menu 3 zu CHF 135.00 pro Person

Freiland Kaninchen-Pancettaroulade
mit Sauternesgelée, Senfkörner und Spargel

██████

Asiatische Perlhuhnnessenz mit Papaya
und Enokipilzen

██████

Aargauer Sommerbock mit Kirschenjus,
Briocheknödel und Möhrchen

██████

Frischkäsetarte mit marinierten Beeren,
Beerencoulis und Waldmeisterglace

██████

Friandises

Menu 2 zu CHF 115.00 pro Person

Bretonischer Hummer
mit Grüntee-Espuma und Wassermelone

██████

St. Pierrefilet mit geräucherter Olivenölnage,
Artischocken und Peperonirisotto

██████

Madagaskar Vanillemousetörtchen
mit Rhabarber
und Zitronellengras-Joghurtglace

██████

Friandises

Menu 4 zu CHF 155.00 pro Person

Sashimi und Tatar vom Thunfisch
mit Gurke und Mango

██████

Pecorino-Pinienkernravioli
mit Pfifferlings-Safrannage

██████

Glattbuttfilet und bretonischer Hummer
auf Spargel-Vanillesauce mit Spaghettini

██████

Morbierartelette mit Cavailon Melone

██████

Waldmeistersorbet

██████

Gebrannte Bolivia Schokoladencreme
mit Erdbeeren, tasmanischem Pfeffer
und Joghurtglace

██████

Friandises

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Alternativen Gourmetrestaurant Bel Etage Mai und Juni

Vorspeisen

*Carpaccio vom Aargauer Bio Highlander Rind mit Avocado und weissem Spargel
Scampi, Pulpo und Buttermilch-Panna cotta*

Suppen

*Brunnenkressesuppe mit Milkentartelette
Gazpacho mit Olivenbrot und St. Daniele Schinken*

Zwischengänge

*Amalfi Zitronen-Ricottaravioli mit Artischocke und Olivennage
Badischer Spargel mit Gemüsevinaigrette und neuen Kartoffeln*

Hauptgänge

*Seeteufelmedaillons mit Noir de Bigorreschinken, Rotwein-Schalottenbutter und Salbeirisotto
Gratiniertes Steinbuttfilet mit Krustentiertatar, Estragonsauce, Gnocchi und grünem Spargel
Miéral Entenbrust und -frühlingsrolle mit Gojibeeren-Ingwerjus und Sesamkefen
Bio Kalbsfilet mit Périgord Trüffelsabayon, weissem Spargel und blauen Kartoffeln
Regionales Freiland Rindsfilet mit Isle of Jura Whisky-Jus, gebratenem Kartoffelgratin
und jungem Gemüse*

Vegetarische Hauptgänge

*Weisser Peperoni-Artischockenrisotto mit Espuma vom alten Aceto Balsamico
Ziegenfrischkäse-Lavendelhonigtartelette mit Ratatouille*

Desserts

*Ringelblumenmousse mit Aprikosenblinis und Moscatoglace
Mandeltarte mit Himbeeren und Akazienblütenglace
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

