
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 November und Dezember

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

*Gänseleberkubus mit Preiselbeergelee
und Haselnussmadeleine*

情 鴻 頤

*Rentierücken mit Wildschokoladenjus,
Briocheknödel und Rosenkohlblättchen*

情 鴻 頤

*Moelleux au chocolat
mit Zitrusfrüchten und Limoncelloglace*

情 鴻 頤

Friandises

Menu 2 zu CHF 115.00 pro Person

*Zylinder von bretonischem Hummer
mit Safran und Blumenkohl*

情 鴻 頤

*Seeteufel mit Serrano Schinken, Salbeirisotto
und Aceto Balsamico-Perlzwiebeln*

情 鴻 頤

*Apfel-Mandeltarte mit Granatapfelcoulis
und Ovomaltineglace*

情 鴻 頤

Friandises

Menu 3 zu CHF 135.00 pro Person

*Gebratene Jakobsmuschel
mit Pulpo und Karotte*

情 鴻 頤

*Karotten-Zitronengrassuppe
mit Enten-Wan Tan*

情 鴻 頤

*Baselbieter Kalbsrücken und
Kalbhaxenragout in Barolo
mit Gorgonzolapolenta und Kohlrabi*

情 鴻 頤

Trilogie von weisser Schokolade und Quitte

情 鴻 頤

Friandises

Menu 4 zu CHF 155.00 pro Person

Taboulé mit Thunfischsashimi

情 鴻 頤

*Sellerieravioli mit Blattspinat, Bio Eigelb
und weisser Trüffelsauce*

情 鴻 頤

*St. Pierrefilet mit Kürbissauce
und Hummer-Dim Sum*

情 鴻 頤

Vacherin Mont d'Or mit Auberginenconfiture

情 鴻 頤

Quitten-Moscato-Sorbet

情 鴻 頤

*Gebrannte Kokosnusscrème
mit marinierter Baby Ananas
und Tonkabohnen-Rumglace*

情 鴻 頤

Friandises

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Alternativen Gourmetrestaurant Bel Etage **November und Dezember**

Vorspeisen

Getrüffelte Roulade von der Miéral Ente mit Sanddorn und Schwarzwurzel

Variation vom Muskatkürbis mit gebratenen Scampis und Salicorn

Suppen

Randensuppe mit mariniertem Felchenfilet

Topinambursuppe mit Milkentartelette und weissem Mocca-Espuma

Zwischengänge

Fontina-Spinatravioli mit weisser Trüffelsauce

Schwarzwurzelstrudel mit Marroni und Rotkraut

Hauptgänge

Königszanderfilet auf der Haut gebraten mit Kardamomsauce und Fenchel-Safranmezzelune

Glattbuttfilet mit Jakobsmuschel in Ingwer-Zitronennage, Süsskartoffelpüree und Pak Choi

Berner Oberländer Lammrücken mit Ashanti Rubjus, weisse Bohnen-Brickteigtaschen und Peperonicoulis

Regionales Freiland Rindsfilet mit Jura Whisky-Jus, gebratenem Kartoffel-Thymiagratin und confierter Zwiebel

Vegetarische Hauptgänge

Kürbis-Gorgonzolarisotto mit caramelisierten Cashew Nüssen

Tessiner Bramatapolenta mit Fonduta und weissem Trüffel

Desserts

Schokoladenvariation mit Physalis und Mandarine

Jalousie von der Birne mit Williams Birnen-Espuma und Fleur de Sel-Caramelglace

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

