
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.
- ☞ 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 September und Oktober

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

*Randentrilogie
mit gebratenen Jakobsmuscheln*



*Aargauer Bio Kalbsfilet und -bäckle
mit Sellerietrilogie*



Williams Birnentartelette mit Pekannussglace



Friandises

Menu 3 zu CHF 135.00 pro Person

*Rotrebhuhn-Gänselebertörtchen
mit Pistazien und Quitte*



Petersilienwurzelsuppe mit Scampistick



*Kanadisches Bisonfilet mit Sanddornjus,
Süsskartoffel und Kohlrabi*



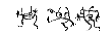
*Kubus von grünem Apfel
mit Bourbon-Espuma und Haselnussglace*



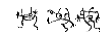
Friandises

Menu 2 zu CHF 115.00 pro Person

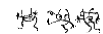
Pulposalat mit Arganöl und Wurzelgemüse



*St. Pierrefilet mit Krustentieren
in Noilly Prat-Estragonsauce
und Schwarzwurzelravioli*



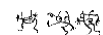
*Moccamousse mit Nektarine
und Aceto Balsamicoglance*



Friandises

Menu 4 zu CHF 155.00 pro Person

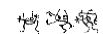
*Bretonischer Hummer mit Vanille
und gebratenem Blumenkohl*



*Steinpilztartelette mit Kürbis
und Vin Santo-Espuma*



*Loup de mer mit Piment d'Espelettesauce,
wildem Reis und Safranfenchel*



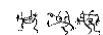
*Stilton mit Birne
und Paradies Pfeffer-Pancakes*



Cassis-Lambruscoorbet



*Gefüllte Hippenblätter
mit Bolivia Schokoladenmousse,
Brombeeren und Beeren-Joghurtglace*



Friandises

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Alternativen Gourmetrestaurant Bel Etage
September und Oktober

Vorspeisen

Getrüffelte Gänseleberterrinen mit Feige und Brioche

Duett vom Thunfisch mit asiatischem Gemüsesalat und Wasabisauce

Suppen

Hokkaido Kürbissuppe mit Wildcrevetten-Dim Sum

Maissuppe mit Kaninchenroulade und Trüffel

Zwischengänge

Steinpilz-Spinatravioli mit Parmesanespuma

Pfifferlingsrisotto mit Kerbel und Nüssen

Hauptgänge

Steinbuttfilet mit Bergamottensauce, Meerrettich-Randentortellini und Senfkohl

Seeteufelmedaillons mit umbrischem Schinken auf Tomatennage und Rucolarisotto

Aargauer Reh mit Tonkabohnenjus und Laugensemmelknödel

Duett vom Berner Oberländer Lamm mit rotem Thaicurry, Topinambur und Karotte

Vegetarische Hauptgänge

Waldpilzstrudel mit Marronsauce und Federkohl

Pecorino-Polentaschnitte mit Ratatouille

Desserts

Variation von Felchlin Schokolade

Zwetschgentiramisu mit Zwetschgenröster 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

