
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 Restaurants Atelier

Michael Baader als Küchenchef und Ernst Zahnd als zweiter Küchenchef prägen zusammen mit ihrer sechzehnköpfigen Brigade das gastronomische Angebot im Teufelhof.

Das Angebot im Restaurant Atelier ist eine moderne Weltküche auf der Basis schweizerischer und regionaler Produkte. Dabei steht das Handwerk im Vordergrund, denn alles wird selbst hergestellt und ist somit «hausgemacht».

Dabei kennen wir unsere Lieferanten und garantieren sorgfältige Auswahl und Verarbeitung der verwendeten Produkte!

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:

-  Unsere Menuvorschläge gelten ab **10 Personen**, dies, wenn für alle Gäste das gleiche Menu bestellt wird.
-  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 entsprechen, bieten wir Ihnen allenfalls kurzfristig eine Alternative an.
-  Kontaktieren Sie uns für weitere **saisonale Spezialitäten**: wie Morcheln, Spargeln, Wild, usw.

Sommer-Menuvorschläge (vom 21. Juni bis 22. September)

Preise

3-Gang-Menu mit Salat oder Suppe als Vorspeise	CHF 69.00
3-Gang-Menu	CHF 79.00
4-Gang-Menu	CHF 97.00
5-Gang-Menu	CHF 115.00

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

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Sommer-Menuvorschläge
(vom 21. Juni bis 22. September)

Salate

Eisbergsalat mit Parmesandressing und geräuchertem Freilandschinken
Kopfsalat mit Buttermilchdressing, karamellisierten Pekannüssen und Sbrinz
Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella und Basilikum
Gurken-Melonensalat mit Sherryvinaigrette und Minze
Marktfrischer Sommersalat aus dem Tagesangebot

Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit Ricottacrostini
Gazpacho mit Chorizocrostini
Sommerliche Suppe aus dem Tagesangebot

Vorspeisen

Gebeizter Orkney Lachs mit Avocadocrème und Gurke
Mediterranes Gemüse mit Salsa verde und Burrata
Thunfischtataki mit Wasabisauce und Gemüse-Glasnudelsalat
Tartar vom Baselbieter Rind mit mariniertem Gemüse
Vitello tonnato mit Rucola
Ziegenfrischkasemousse mit glasierten Portweinkirschen

Hausgemachte Pasta und Risotto

Zitronen-Ricottaravioli mit Erbsen
Tagliatelle mit Peperonata und Pesto
Parmesan-Champagnerrisotto mit Rucola und Belper Knolle
Ravioli aus dem Tagesangebot

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Sommer-Menüvorschläge
(vom 21. Juni bis 22. September)

Vegetarische und Fischgerichte

Loup de mer mit Peperonisauce und Stangensellerierisotto

Doradenfilet mit Safran-Tomatensauce und Spaghettini

Gemüsecurry mit Kichererbsen und asiatischen Pilzen

Vegetarisches Hauptgericht aus dem Tagesangebot

Fleischgerichte

Freiland Rindsentrecôte von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim
mit Sherrysauce und Kartoffelgratin

Irish Black Angus Rindsfilet mit Sherrysauce und Kartoffelgratin (+ CHF 5.00)

Baselbieter Kalbshuftsteak mit Rosmarinjus und Tessiner Polenta

Witzwiler Schweinsfilet mit Pfifferlingsauce auf Tagliolini

Irische Lammmedaillons mit Salbeijus und gebratener Polenta

Saltimbocca von der Aargauer Pouletbrust mit Safranrisotto

Unsere Fleischgerichte werden immer mit saisonalem Gemüse serviert.

Käse und Sorbet

Weichkäse von Maître Antony

Schweizer Hartkäse von Maître Beeler und Jumi

Sorbetteller mit Früchteragout

Dessert

Schokoladenfondant mit Früchteragout und Vanilleglace

Vanilletarte mit marinierten Beeren und Schokoladenglace

Tiramisu mit Früchteragout und Erdbeerglace

Panna cotta mit Früchteragout und Proseccoglace

Teufelhof Dessertteller

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Die Sommer-Empfehlungen von unseren Küchenchefs



Michael Baader

Küchenchef Gourmet Restaurant Bel Etage

CHF 69.00

Gazpacho
mit Chorizocrostini

Saltimbocca
von der Aargauer Pouletbrust mit
Safranrisotto

Sorbetteller
mit Früchteragout



Ernst Zahnd

Küchenchef Restaurant Atelier

CHF 69.00

Tomaten-Brotsalat
mit Büffelmozzarella
und Basilikum

Baselbieter Kalbshuftsteak
mit Rosmarinjus
und Tessiner Polenta

Tiramisu mit Früchteragout
und Erdbeerglace

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

