
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 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.

Winter-Menuvorschläge (vom 22. Dezember bis 19. März)

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

Winter-Menüvorschläge
(vom 22. Dezember bis 19. März)

Salate

Nüsslisalat mit Croutons und Bündner Fleisch
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons
Grüner Salat mit Camembertstückchen, Apfel und Walnussdressing
Winterlicher Salat mit Frischkäse-Früchteroulade
Marktfrischer, gemischter Wintersalat

Suppen

Kürbissuppe mit Frischkäsecrostini
Kartoffel-Lauchsuppe mit Olivengebäck
Winterliche Suppe aus dem Tagesangebot

Vorspeisen

Geräuchertes Zanderfilet mit winterlichem Salat und Dill-Senfsauce
Pastinakenmousse mit Gemüsesalat
Thunfischtataki mit Wasabisauce und Gemüse-Glasnudelsalat
Tartar vom Baselbieter Rind mit mariniertem Gemüse
Vitello tonnato mit Kapern und Schalotten
Currymousse mit Gemüsesalat und Soja-Sesamsauce

Hausgemachte Pasta und Risotto

Hausgemachte Dörrtomatenravioli mit Salbei
Tagliatelle mit Lauch und Fetakäse
Risotto mit Spinat und Pilzen
Ravioli aus dem Tagesangebot

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Winter-Menüvorschläge
(vom 22. Dezember bis 19. März)

Vegetarische und Fischgerichte

Zanderfilet mit Safransauce und Spaghettini

Felchenfilet aus frischem Fang mit Champagner-Kräutersauce und Kartoffelstock

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)

Kalbsfilet mit Rosmarinjus und Tessiner Polenta (+ CHF 5.00)

Rindsschmorbraten mit Burgundersauce und Kartoffelstock

Lammmedaillons mit Aceto Balsamicojus und Rosmarinrisotto

Berner Pouletbrust mit Kräuter-Pilzsauce und Tagliatelle

Unsere Fleischgerichte werden immer mit saisonalem Gemüse serviert.

Käse und Sorbet

Weichkäse von Maître Antony

Schweizer Käse von der Molkerei Wirth

Sorbetteller mit Früchteragout

Dessert

Schokoladenfondant mit Früchteragout und Sauerrahmglace

Marronimousse-Törtchen mit Mandarinenragout und Vanilleglace

Apfelschlupfer mit Birnenkompott und Stracciatellaglace

Panna cotta mit Früchteragout und Proseccoglace

Teufelhof Dessertteller

DER TEUFELHOF BASEL

Das Gast- und Kulturhaus

Die Winter-Empfehlungen von unseren Küchenchefs



Michael Baader

Küchenchef Gourmet Restaurant Bel Etage

CHF 79.00

Geräuchertes Zanderfilet
mit winterlichem Salat
und Dill-Senfsauce

Rindsschmorbraten
mit Burgundersauce
und Kartoffelstock

Schweizer Käse
von der Molkerei Wirth



Ernst Zahnd

Küchenchef Restaurant Atelier

CHF 69.00

Kürbissuppe
mit Frischkäsecrostini

Lammmedaillons
mit Aceto Balsamicojus
und Rosmarinrisotto

Marronimousse-Törtchen
mit Mandarinenragout
und Vanilleglace

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

