ATELIER MENÜ

Herzlich willkommen in Teufels Küche!
Stellen Sie Ihr ganz persönliches
Werkstatt-Menü zusammen.
Einen teuflisch guten Appetit!

2 GÄNGE PLATES —— CHF 63
3 GÄNGE PLATES —— CHF 82
Jeder weitere / each more + CHF 19

VORSPEISEN STARTERS

Romanasalat I Parmesandressing 16.50
Croutôns
Romaine lettuce I parmesan dressing I croutôns

Frühlingssalat | Sherry Vinaigrette 21.50
Radiesli | eingelegte Zwiebeln
Pastrami
Spring salad | sherry vinaigrette
Radish | pickled onions | pastrami

Crevettenroulade | Tabouleh 28/42
Jalapeño-Koriander-Sauce | Puntarelle
Shrimp roulade | tabouleh
Jalapeño-coriander-sauce | puntarelle

Kaninchensalat | Oliven
Bohnenhummus | Tzatziki 28/42
Rucola
Rabbit salad | olives
Bean hummus | tzatziki
rocket

Edamamemousse | Avocado 26
Mango | Kokosnuss
Edamame Mousse | avocado
Mango | coconut

SUPPE SOUP

Sellerie-Apfelsuppe | Flûte 15.50
Cellery-apple soup | flûte

Für Kinder bis 12 Jahre haben wir ein spannendes Menu. Fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

= Lokale Produkte / local products

Restaurant Atelier
DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

HAUPTGÄNGE MAIN-COURSES

VEGETARISCH VEGETARIAN

Bärlauchravioli | Spinat | Belper Knolle 36
Wild garlic ravioli | spinach | belper knolle

VEGAN VEGAN

Spargel-Erbsenrisotto | Pilze 36
Asparagus and pea risotto | mushrooms

FISCH FISH

Doradenfilet | Romescosauce 48
Soufflierte Polenta | Bimi
Sea bream fillet | romesco sauce
Souffled polenta | bimi

FLEISCH MEAT

Bärlauchravioli | Kalbsleber 42
Spinat
Wild garlic ravioli | veal liver
Spinach

Baselbieter Kalbsrückensteak 54
Morchelrahmsauce
Spargelrisotto | Erbsen
Saddle of veal from Basel countryside
Morel cream sauce
Asparagus risotto | peas

Lammbäckli | Oliven-Jus 46
Pistazien-Kräuterbulgur | Zucchini
Lamb rump | olive-jus
Pistachio-herb bulgur | zucchini

Die Atelier-Bestseller

Black Angus Rindsfilet | Whiskysauce 54
Kartoffelplätzchen | Frühlingsgemüse
Black Angus beef fillet | whiskey sauce
Potato patties | spring vegetables

Kalbskotelett* von der Metzgerei Jenzer 56
Wildpfefferjus | Kohlrabi | Bratkartoffeln
Veal rip chop* from the butcher Jenzer
Wild pepper jus | turnip | roasted potatoes

* CHF 8 Aufpreis im Menu / surcharge in the menu

ATELIER DESSERTS

2 GÄNGE PLATES —— CHF 63
3 GÄNGE PLATES —— CHF 82
Jeder weitere / each more + CHF 19

SALZIG SALTY

Französischer Weichkäse Oder Schweizer Hartkäse French soft cheese or Swiss hard cheese	22.50 22.50

SÜSS SWEET

Paris Brest | Rhabarber | Pecannussglacé Paris Brest | Rhubarb | Pecan glacé	19.50
Duett von Schokolade und Karamel Sauerkirschen Duet of chocolate and caramel Sour cherries	19.50
Teufelhof Dessertteller Teufelhof dessert plate	19.50
Glacé Ice cream pro Kugel / per scoop	4.70

Unsere Küche legt grossen Wert auf Saisonalität und Regionalität. Bei Unverträglich- keiten, Allergien oder Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich jederzeit gerne an unsere Servicemitarbeitenden.

Einen teuflisch guten Appetit!

Our kitchen team attaches great importance to seasonality and regionality. Please ask our service team for questions about allergens and food additives.

A devilishly good appetite!

Restaurant Atelier
DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

Dazu servieren wir einen Süsswein oder Digestif. Schauen Sie in unsere Getränkekarte!

We serve a sweet wine or digestive with it. Take a look at our drinks menu.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST / All prices in CHF incl. 8.1% VAT

Wir brauen unser Bier hier im Haus selbst. Unsere Brauerei steht im tiefen Keller des Teufelhof, entlang der alten Basler Stadtmauern aus dem 11. und 13. Jahrhundert. Die Stadtmauern selbst sind jederzeit zu besichtigen via unseren archäologischen Keller mit Mini-Museum. Diese Mauern sind ein archäologisches Highlight und historisch von Bedeutung und dabei Namensgeber unserer Brauerei.
Die «Stadtmauer Brauer» Brauerei braut alle Biere nach dem «deutschen Reinheitsgebot» selbst. Der «Engel», «Teufel», «Bengel» und der «Schlingel» sind allesamt im Offenausschank erhältlich. Die Brauerei können Sie von der Rezeption via Bildschirm einsehen. Prost!

www.stadtmauerbrauer.ch

Inspiriert vom mythischen Fluss Rhein ist unsere Spirituosen Marke Rheinbrand entstanden. Dabei verwenden wir Produkte entlang des Rheins und das Resultat ist eine Hommage an den Fluss Rhein und seine Länder, eine Liebeserklärung an diesen mächtigen Strom. Unsere Basis ist Basel in der Schweiz, doch wir schauen Rhein auf- und abwärts. Mit etwas stolz dürfen wir zudem schreiben, dass unsere Produkte im Jahr 2021 an den «World Spirits Awards» fulminant ausgezeichnet worden.
Der Rheinbrand Dry Gin gewann die Goldmedaille und der Rheinbrand Gin «Hemp Edition» wurde gar Weltmeister und ist als Spirituose des Jahres ausgezeichnet worden! Probieren Sie also den weltbesten Gin aus unserem Hause!

www.rheinbrand.info

DEKLARATION DECLARATION

PRODUKT / PRODUCT	HERKUNFT / ORIGIN	LIEFERANT / SUPPLIER
Rind	Irland	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Pastrami	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Kalb	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Lamm	Berner Oberland	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Kaninchen	Schweiz	Bianchi, Zufikon
Dorade	Europa	Bianchi, Zufikon
Crevetten	Vietnam	Bianchi, Zufikon
Brot	Schweiz, Basel	Confiserie Beschle, Basel