

ATELIER MENÜ

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

Menu-Werkstatt

2 GÄNGE PLATES	—— CHF 63
3 GÄNGE PLATES	—— CHF 82
4 GÄNGE PLATES	—— CHF 101

Weinset

CHF 20.00
CHF 29.00
CHF 38.00

VORSPEISEN STARTERS

Winter Salat Granatapfelfinaigrette	16.50
Quinoa Granatapfelkerne Pekannüsse	
Winter salad pomegranate vinaigrette	
Quinoa pomegranate seeds pecan nuts	
Eisbergsalat Parmesandressing	21.50
Hobelkäse Mostbröckli	
Iceberg lettuce parmesan dressing	
Grated cheese Swiss air-dried beef	
Gebeizter Orkney-Lachs	28/42
Gurkensalat Eingelegter Ingwer Sesam	
Cured orkney-salmon cucumber salad	
Pickled ginger sesame seeds	
Marinierte Entenbrust	28/42
Shiitake Schalottenconfit	
Gepickelte Radieschen	
Marinated duck breast	
Shiitake mushrooms with shallot confit	
Pickled radishes	
Randenvariation Nüsslisalat	22
Geröstete Mandeln	
Beetroot variation lamb's lettuce	
roasted almonds	

SUPPE SOUP

Marronisuppe Nussbrioche	15.50
chestnut soup nut brioche	

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

📍 = Lokale Produkte / local products

HAUPTGÄNGE MAIN-COURSES

VEGETARISCH VEGETARIAN

Ziegenkäse - Ravioli Belper Knolle	36
Cima di Rapa	
Goat cheese ravioli belper knolle	
Turnip greens	

VEGAN VEGAN

Falafel Sesamsauce Karotten	36
Falafel sesame sauce carrots	

FISCH FISH

Zanderfilet Pommery-Senfsauce	48
Kartoffelpüree Sauerkraut	
Pike perch filet pommery mustard sauce	
Mashed potatoes sauerkraut	

Ziegenkäse - Ravioli Golden Shrimps	42
Cima di Rapa	
Goat cheese ravioli golden shrimps	
Turnip greens	

FLEISCH MEAT

Berner Oberländer Lammbäggli	48
Schwarze Knoblauchjus	
Ricotta Gnocchi Caponata	
Berner Oberländer lamb cheeks	
Black garlic jus ricotta gnocchi caponata	

📍 Baselbieter Kalbssteak	54
Wacholdersauce	
Brioche Knödel Rotkohl	
Baselbieter veal steak juniper sauce	
Brioche dumplings red cabbage	

Die Atelier-Bestseller

Black Angus Rindsfilet Sherrysauce	54
Selleriepüree Schmorgemüse	
Black Angus beef fillet sherry sauce	
Celery root purée braised 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

Restaurant
Atelier

DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

ATELIER DESSERTS

Menu-Werkstatt
2 GÄNGE PLATES —— CHF 63
3 GÄNGE PLATES —— CHF 82
4 GÄNGE PLATES —— CHF 101

Weinset
CHF 20.00
CHF 29.00
CHF 38.00

SALZIG SALTY

Französischer Weichkäse	22.80
Oder Schweizer Hartkäse	22.80
French soft cheese or Swiss hard cheese	

SÜSS SWEET

Mandarine Joghurtmousse	19.50
Läckerli glacé	
Tangerine yogurt mousse	
Läckerli ice cream	
Birne Helene	19.50
Vanille Schokolade Birnensorbet	
Poached Pear Belle Hélène	
Vanilla chocolate pear sorbet	
Teufelhof Dessertteller	19.50
Teufelhof dessert plate	
Glacé	4.70
Ice Cream	
pro Kugel / per scoop	

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.

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

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!





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
Rind	Irland / Schweiz
Kalb	Schweiz
Lamm	Berner Oberland
Ente	Frankreich
Zander	Europa
Lachs	Schottland
Golden Shrimps	Vietnam
Brot	Schweiz, Basel

LIEFERANT / SUPPLIER
Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Bianchi, Zufikon
Bianchi, Zufikon
Bianchi, Zufikon
Bianchi, Zufikon
Confiserie Beschle, Basel