

# 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 | Granatapfelvinaigrette 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  
Läckerliglacé  
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

Unsere Küche legt grossen Wert auf Saisonalität und Regionalität. Bei Unverträglichkeiten, 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!**

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.





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 Offenaus-schank erhältlich. Die Brauerei können Sie von der Rezeption via Bildschirm einsehen. Prost!

[www.stadtmauerbrauer.ch](http://www.stadtmauerbrauer.ch)



Inspiziert 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](http://www.rheinbrand.info)

## DEKLARATION DECLARATION

PRODUKT / PRODUCT	HERKUNFT / ORIGIN	LIEFERANT / SUPPLIER
Rind	Irland / Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Kalb	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Lamm	Berner Oberland	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Ente	Frankreich	Bianchi, Zufikon
Zander	Euro pa	Bianchi, Zufikon
Lachs	Schottland	Bianchi, Zufikon
Golden Shrimps	Vietnam	Bianchi, Zufikon
Brot	Schweiz, Basel	Confiserie Beschle, Basel

