

Restaurant Bel Etage



DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

Königstauben-Gänseleberterrinen mit Preiselbeercoulis und Schwarzwurzelsalat

King pigeon and goose liver terrine with lingonberry coulis and black salsify salad

Terrine de pigeon royal et foie gras avec coulis d'airelles et salade de salsifis noirs

46

Handgetauchte Jakobsmuschel und Langoustine mit grünem Curry, Shiitakepilze und Lauch

Hand-dived scallop and langoustine with green curry, shiitake mushrooms and leek

Coquille Saint-Jacques de plongée et langoustine avec curry vert, shiitakés et poireau

48

Geschmorter Knollensellerie mit Gurkenvinaigrette, Radieschen und eingelegte Zwiebeln

Braised celeriac with cucumber vinaigrette, radishes and pickled onions

Céleri-rave braisé avec vinaigrette au concombre, radis et oignons marinés

26

Lauchsuppe mit Kaninchenragout

Leek soup with rabbit ragout

Soupe de poireau avec ragoût de lapin

26

Radicchio-Frischkäseravioli mit Walnusscrumble

Radicchio and cream cheese ravioli with walnut crumble

Raviolis au radicchio et fromage frais avec crumble de noix

36

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Pazifisches Snapperfilet mit Zitronellengras-Ingwersauce, Venere Reis und Pak Choi

Pacific snapper fillet with lemongrass-ginger sauce, Venere rice and pak choi
Filet de vivaneau du Pacifique avec sauce citronnelle-gingembre, riz Venere et pak choi

62

Europäisches Skreifilet mit Pommery-Senf-Randensauce, Topinambur und Wirsingroulade

European codfish fillet with Pommery mustard-beetroot sauce, Jerusalem artichoke
and savoy cabbage roulade

Filet de skrei européen avec sauce betterave à la moutarde Pommery, topinambour
et roulade de chou de Savoie

62

Bio Kalbsfilet und geschmortes Bäckle im Périgord Trüffeljus, soufflierte Polenta und Hokkaido Kürbis

Organic veal fillet and braised veal cheek in Périgord truffle jus, souffléed polenta and Hokkaido pumpkin
Filet de veau bio et joue braisée avec jus à la truffe du Périgord, polenta soufflée et potiron Hokkaido

68

Luma Schweinerücken mit schwarzer Knoblauchjus, Kartoffel-Pancakes, Peperoni und Mangold

Luma pork loin with black garlic jus, potato pancakes, bell peppers and Swiss chard
Filet de porc Luma avec jus à l'ail noir, pancakes de pommes de terre, poivrons et bette

65

NACHSPEISEN | DESSERTS

Französischer Weichkäse und Schweizer Hartkäse

French soft cheese and Swiss hard cheese
Fromage français à pâte molle et fromage suisse à pâte dure

26

Crème brûlée mit Fourme d'Ambert und Dörrobst-Chutney

Crème brûlée with Fourme d'Ambert and dried fruit chutney
Crème brûlée au Fourme d'Ambert avec chutney de fruits secs

26

Sanddorn-Birnensorbet

Sea buckthorn and pear sorbet
Sorbet argousier et poire

18

Riegel von Quitte und Pekannuss mit Joghurt-Quarkmousse und Quitten-Vanillesorbet

Quince and pecan bar with yogurt-quark mousse and quince-vanilla sorbet
Barre de coing et noix de pécan avec mousse yaourt-fromage blanc et sorbet coing-vanille

26

Trilogie von der Banane mit Karamellcrème und Schokoladen Dulceglacé

Banana trilogy with caramel cream and chocolate dulce ice cream
Trilogie de banane avec crème caramel et glace chocolat-dulce

26

MENÜ ZU 122

Königstauben-Gänseleberterrine mit Preiselbeercoulis und Schwarzwurzelsalat

King pigeon and goose liver terrine with lingonberry coulis and black salsify salad
Terrine de pigeon royal et foie gras avec coulis d'airelles et salade de salsifis noirs

Europäisches Skreifilet mit Pommery-Senf-Randensauce, Topinambur und Wirsingroulade

European codfish fillet with Pommery mustard-beetroot sauce, Jerusalem artichoke
and savoy cabbage roulade
Filet de skrei européen avec sauce betterave à la moutarde Pommery, topinambour
et roulade de chou de Savoie

Trilogie von der Banane mit Karamellcrème und Schokoladen Dulceglacé

Banana trilogy with caramel cream and chocolate dulce ice cream
Trilogie de banane avec crème caramel et glace chocolat-dulce

Friandises / Friandises / Friandises

MENÜ ZU 162

Handgetauchte Jakobsmuschel und Langustine mit grünem Curry, Shiitakepilze und Lauch

Hand-dived scallop and langoustine with green curry, shiitake mushrooms and leek
Coquille Saint-Jacques de plongée et langoustine avec curry vert, shiitakés et poireau

Radicchio-Frischkäseravioli mit Walnusscrumble

Radicchio and cream cheese ravioli with walnut crumble
Raviolis au radicchio et fromage frais avec crumble de noix

Bio Kalbsfilet und geschmortes Bäckle im Périgord Trüffeljus, soufflierte Polenta und Hokkaido Kürbis

Organic veal fillet and braised veal cheek in Périgord truffle jus, souffléed polenta and Hokkaido pumpkin
Filet de veau bio et joue braisée avec jus à la truffe du Périgord, polenta soufflée et potiron Hokkaido

Crème brûlée mit Fourme d'Ambert und Dörrobst-Chutney

Crème brûlée with Fourme d'Ambert and dried fruit chutney
Crème brûlée au Fourme d'Ambert avec chutney de fruits secs

Sanddorn-Birnensorbet

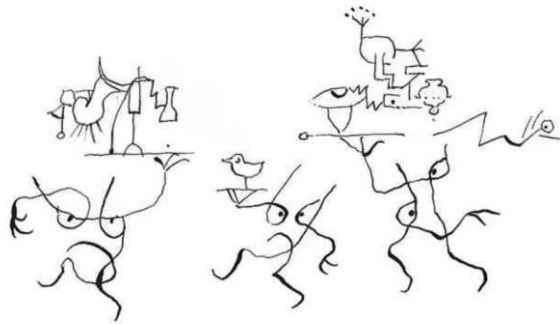
Sea buckthorn and pear sorbet
Sorbet argousier et poire

Riegel von Quitte und Pekannuss mit Joghurt-Quarkmousse und Quitten-Vanillesorbet

Quince and pecan bar with yogurt-quark mousse and quince-vanilla sorbet
Barre de coing et noix de pécan avec mousse yaourt-fromage blanc et sorbet coing-vanille

Friandises / Friandises / Friandises

Bitte bewerten Sie uns auf TripAdvisor
Danke



Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.
Für den Euro gilt der Tageskurs.