

Restaurant
Bel Etage



DER TEUFELHOF BASEL
Das Gast- und Kulturhaus

VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

Duett von der Mieral Ente mit Kichererbse, Koriander und Granatapfel

Duet of Mieral duck with chickpeas, coriander and pomegranate

Duo de canard Mieral, pois chiche, coriandre et grenade

44

Golden Shrimps mit Karotte, Kefen und Friséesalat

Golden shrimps with carrot, snow peas and frisée salad

Golden Shrimps, carotte, pois mange-tout et salade frisée

44

Artischockenmousse mit Schnittlauch-Buttermilch-Vinaigrette und Bimi

Artichoke mousse with chive-buttermilk vinaigrette and bimi

Mousse d'artichauts, vinaigrette au babeurre et à la ciboulette et bimi

26

Zitronengras-Kokosnusssuppe mit Frühlingsrolle

Lemongrass and coconut soup with spring roll

Soupe à la citronnelle, noix de coco et rouleau de printemps

26

Auberginen-Ricottaravioli mit Datteltomatencoulis und Belper Knolle

Aubergine ricotta ravioli with date tomato coulis and Belper Knolle

Raviolis à la ricotta et à l'aubergine, coulis de tomates datte et Belper Knolle

28

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Atlantischer Bar de Ligne mit Rotweinbutter und Blumenkohl-Variation

Atlantic sea bass with red wine butter and cauliflower variation

Bar de Ligne atlantique, beurre de vin rouge et variation de choux-fleurs

68

Königszander mit Zitronen-Noilly Prat Sauce, grünem Spargel und Zucchini-Minz-Pürée

King pikeperch with lemon and Noilly Prat sauce, green asparagus and zucchini-mint purée

Sandre royal, sauce au citron et au Noilly Prat, asperges vertes et purée de courgettes à la menthe

62

Bio-Kalbsrücken und Milken mit Morchelsauce, Pecorino-Risotto und Mönchsbar

Organic saddle of veal and sweetbread with morel sauce, pecorino risotto and monk's beard

Selle et ris de veau bio, sauce aux morilles, risotto au pecorino et barbe de moine

65

Gebratenes und geschmortes Pyrenäen Lamm mit Bärlauchjus, soufflierte Polenta und Sellerie

Roasted and braised Pyrenean lamb with wild garlic jus, soufflé polenta and celeriac

Agneau des Pyrénées rôti et braisé, jus à l'ail des ours, polenta soufflée et céleri rave

68

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

Roquefort Crème brûlée mit Calvados-Apfel-Chutney

Roquefort Crème brûlée with Calvados apple Chutney
Crème brûlée au Roquefort, chutney de pommes et Calvados

26

Rhabarber-Wodkasorbet

Rhubarb and vodka sorbet
Sorbet à la rhubarbe et à la vodka

18

Erdbeer-Waldmeistermousse mit weissem Schokoladen-Pistazienglacé

Strawberry and woodruff mousse with white chocolate and pistachio ice cream
Mousse de fraises et d'aspérule, glace au chocolat blanc et pistache

26

Trilogie von schwarzem Sesam mit Vanillekugel, Dillcrème und Birne

Trilogy of black sesame with vanilla sphere, dill cream and pear
Trilogie de sésame noir, boule de vanille, crème à l'aneth et poire

26

MENÜ ZU 122

Duett von der Mieral Ente mit Kichererbse, Koriander und Granatapfel

Duet of Mieral duck with chickpeas, coriander and pomegranate

Duo de canard Mieral, pois chiche, coriandre et grenade

Königszander mit Zitronen-Noilly Prat Sauce, grünem Spargel und Zucchini-Minz-Pürée

King pikeperch with lemon and Noilly Prat sauce, green asparagus and zucchini-mint purée

Sandre royal, sauce au citron et au Noilly Prat, asperges vertes et purée de courgettes à la menthe

Erdbeer-Waldmeistermousse mit weissem Schokoladen-Pistazienglacé

Strawberry and woodruff mousse with white chocolate and pistachio ice cream

Mousse de fraises et d'aspérule, glace au chocolat blanc et pistache

Friandises / Friandises / Friandises

MENÜ ZU 162

Golden Shrimps mit Karotte, Kefen und Friséesalat

Golden shrimps with carrot, snow peas and frisée salad
Golden Shrimps, carotte, pois mange-tout et salade frisée

Auberginen-Ricottaravioli mit Datteltomatencoulis und Belper Knolle

Aubergine ricotta ravioli with date tomato coulis and Belper Knolle
Raviolis à la ricotta et à l'aubergine, coulis de tomates datte et Belper Knolle

Gebratenes und geschmortes Pyrenäen Lamm mit Bärlauchjus, soufflierte Polenta und Sellerie

Roasted and braised Pyrenean lamb with wild garlic jus, soufflé polenta and celeriac
Agneau des Pyrénées rôti et braisé, jus à l'ail des ours, polenta soufflée et céleri

Roquefort Crème brûlée mit Calvados-Apfel-Chutney

Roquefort Crème brûlée with Calvados apple Chutney
Crème brûlée au Roquefort, chutney de pommes et Calvados

Rhabarber-Wodkasorbet

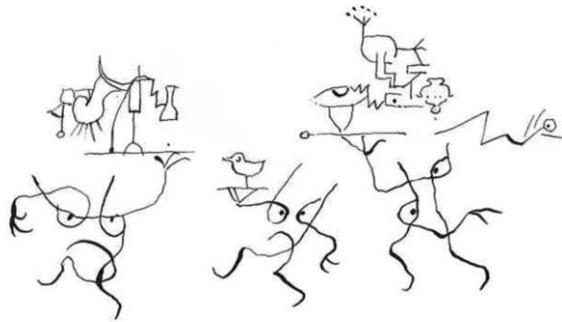
Rhubarb and vodka sorbet
Sorbet à la rhubarbe et à la vodka

Trilogie von schwarzem Sesam mit Vanillekugel, Dillcrème und Birne

Trilogy of black sesame with vanilla sphere, dill cream and pear
Trilogie de sésame noir, boule de vanille, crème à l'aneth et poire

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.