

Kalte Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
 Gemischter Salat	9.00	16.50
 Marktfrischer Blattsalat	7.00	
Saisonaler Blattsalat mit Ziegenkäse-Crostini	14.00	
Antipastiteller mit Rucolasalat, Parmaschinken und regionalem, warmem Ziegenkäse im Knusperteig	17.50	25.50
Gekochter Fenchelsalat mit Champignons, Basilikum, Ei, Gurken, Cherry-Tomaten und Rauchlachs auf Toastbrot	16.50	
Hummer-Cocktail an Calvados-Apfel Sauce, serviert im Parmesankörbli begleitet von grillierten Riesencrevetten auf Guacamole	16.50	
Rindstartar classique mit Cognac, Whisky oder Calvados dazu Toastbrot Beilagen: Blattsalat oder Pommes frites à 6.00	15.50	23.50
Linsensalat serviert mit Crostini mit geräucherter Entenbrust, Orangen-Chutney dazu poêlierte Gänseleber	21.50	
 Berner Rollen auf Baguettebrot Rohschinken, Greyerzer, Gurken und Peperoni	14.00	

Aus dem Suppentopf



Steinpilzcrèmesuppe mit Rosenblüten 11.50

Grüne Erbsensuppe mit Kalbsmilken 11.50

Geflügeleintopf
mit Sojasprossen, Pouletstreifen, Ingwer und Shiitake Pilzen 12.00



Tomatencrèmesuppe 10.50

Warme Vorspeisen

Riesencrevetten auf Blattspinat mit Sauce Nantua gratiniert 17.50

Kalbsleberli, Kalbsmilken und Kalbsnierli
an Senfsauce im Pastetli 17.50

Warme Bruschetta-Trilogie mit einem saisonalen Salatbouquet
mit frischem Lachs und Basilikum, Champignons und Poulet
und Tomaten-Mozzarella 14.00



Vegetarische Gerichte

Gemüseteller dazu Tagliatelle an Tomatensauce 21.50

Gemüse-Kartoffel Rösti mit Spiegelei 18.00

Rotwein-Risotto mit Waldpilzen und Gemüsespiessli 19.50

Spaghetti mit Zucchini und Peperoni
dazu Tofugeschnetzeltes an Kurkumasauce 19.50

Köstlichkeiten aus See und Meer



Frischer Salm nach Basler Art

serviert mit Salzkartoffeln

32.50

Im Ofen geschmortes Seeteufelfilet

mit Oliven, Trockentomaten, Kräutern und Zitrone

serviert mit Salzkartoffeln

36.00

Saiblingfilets mit Lauch und Fenchel im Blätterteig

an Zitronen-Melissesauce

dazu Trockenreis

34.00

Fischgratin an Hummerbuttersauce

serviert mit feinen Spinat-Nudeln

32.50

Traditionelle Eglifilets

mit Mandelsplittern garniert

dazu Salzkartoffeln

34.00

Seezungenfilet am Tisch mit Pernod flambiert


an Tomaten-Kräutersauce

und Weisswein-Risotto

38.00

Alle Fischgerichte servieren wir mit frischem, saisonalem Tagesgemüse.

Unsere Fleischgerichte

„Mille-feuilles“ vom Kalbsschnitzel Parmaschinken, Tomaten und Zucchini serviert mit Oliven-Risotto und verfeinert mit Marsalasaucce	36.00
Rindsfiletscheiben „Rossini“ mit frischer Gänseleber auf Toast an einer feinen Madeira-Trüffelsauce mit Rosmarin-Bratkartoffeln	46.50
Lammcarré „Vert Pré“ an Tomaten-Salbei Sauce mit einem Artischocken-Reis „Täschli“	36.50
Französische Maispoulardenbrust an Morchelsauce serviert mit Gnocchi alla Romana	36.00
Kalbs-Cordon Bleu (230 gr.) klassisch mit Pommes frites (30 min)	38.50
Zarte Kalbsleber an Madeirasauce oder in Butter geschwenkt dazu Butterrösti	31.00
 Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Champignonrahmsauce serviert mit Butterrösti	33.50

Ab 2 Personen

Am Tisch tranchiertes Châteaubriand
hausgemachte Béarnaise Sauce
reichhaltiges Gemüsebouquet und Pommes Dauphines
52.00 p.P.

Alle Fleischgerichte servieren wir mit frischem, saisonalem Tagesgemüse.

Traditionelles

Garnierter Thunfischsalat	15.50
Cesar-Salat Gebratene Pouletbruststreifen auf einem saisonalen Blattsalat, mit Cesar-Dressing, dazu knusprige Speckwürfel und Croûtons	23.00
Roastbeefsteller mit Tartarsauce, Salatgarnitur und Pommes frites	23.00
Garnierter Wurst - Käsesalat	16.50
Engelbratwurst an Schalottenrahmsauce mit Pommes frites	17.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	19.50
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüse	24.00
Spaghetti Bolognese	19.50
Zanderknusperli auf Blattsalat mit Tartarsauce und Pommes frites	24.00

Unsere Ciabatte



Tomaten und Mozzarella	9.50
Schinken oder Käse	10.50
Thunfischmousse mit Kräutern und Ei	10.50
Warmes - Engelciabatta	19.00

Grillierte Pouletbrust, Salat, Tomate,
knusprig gebratene Specktranche und Tartarsauce,
serviert mit Pommes frites

Herkunftsländer unserer Produkte:

Rindsfilet: **Schweiz** / Rindsentrecôte, Kalbfleisch, Schweinefleisch: **Schweiz**
Lammfleisch: **Neuseeland, Australien** / Geflügel: **Schweiz, Frankreich** / Kaninchen: **Ungarn, Frankreich**
Eier: **Bodenbehaltung aus dem Baselbiet (CH)** / Fleisch und Wurstwaren: **Schweiz**
Unser ausländisches Fleisch kann mit AML oder Hormonales Leistungsförderer behandelt worden sein.

Dessert

Lust auf ein Stück Kuchen?
Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung.

Engel Kaffee Gourmand

zur Wahl: Kaffee, Espresso oder Tee

serviert mit 3 kleinen Überraschungssüssigkeiten

10.50

Lauwarme Tarte Tatin mit Vanille Glace

10.50



Hausgemachtes Basler Lächerli-Parfait

mit Rotwein-Zwetschgen

12.00

Am Tisch flambierte Crème Catalane

8.50

Hausgemachtes Karamelköppli

8.50

Ein leichtes Toblerone Schokoladenmousse

weiss und dunkel

10.50

Lauwarmer Schokoladen-Muffin

mit Vanilleglace

8.50

Frischer feingeschnittener Fruchtsalat

8.50

mit Rahm verfeinert

2.00

mit Baselbieter Kirsch

2.50

M Ö V E N P I C K

THE ART OF SWISS ICE CREAM

pro Kugel 3.50

Double Crème & Meringues, Swiss Chocolate, Maple Walnut, Caramelita,
Pistachio, Vanilla Dream, Espresso Croquant, Stracciatella, Erdbeer, Banane,
Lemon & Lime, Himbeer & Erdbeer, Birne, Passionsfrucht & Mango,
Grapefruit & Orange

mit Rahm 2.00

mit Fruchtsalat

5.00

Belle Hélène	12.50
Swiss Chocolate und Vanilla Dream Ice Cream, pochierte Birne, Schokoladensauce	
Meringues Glacées	13.50
Vanilla Dream und Strawberry Ice Cream, Meringues, Früchtemix oder Erdbeeren (saisonal erhältlich) und Erdbeersauce	
Danemark	12.00
Vanilla Dream Ice Cream, Schokoladensauce, Rahm	
Ice Coffee	11.00
"Traditionell" oder "à l'ancienne"	
Palette de Sorbets et Glaces	14.00
5 Kugeln Mövenpick Sorbet oder Mövenpick Ice Cream serviert mit Beeren oder Früchten (saisonal erhältlich) und Fruchtsauce	
Passionate Banana	12.00
Banana Ice Cream und Passion Fruit & Mango Sorbet, caramelisierte Bananen	
Iced Tea	7.00
Lemon & Lime Sorbet, gekühlter Tee	
Campari Grapefruit	9.50
Grapefruit & Orange Sorbet, gekühlter Campari und Orangensaft	
Frappé	7.00
Aroma nach Wahl	
Colonel	10.00
Lemon & Lime Sorbet, eisgekühlter Wodka	
Prosecco Passionfruit	10.00
Passion Fruit & Mango Sorbet mit Prosecco	
Bailey's	13.50
Espresso Croquant und Vanilla Dream Ice Cream, Kaffeesauce, Baileys, Rahm und Schokoladenspäne	
Cherry Brownies	12.50
Vanilla Dream Ice Cream mit Brownie	
Autumn Romance	12.00
Maple Walnut Ice Cream, pochierte Zwetschgen, Biskuit und Schokoladenspäne	