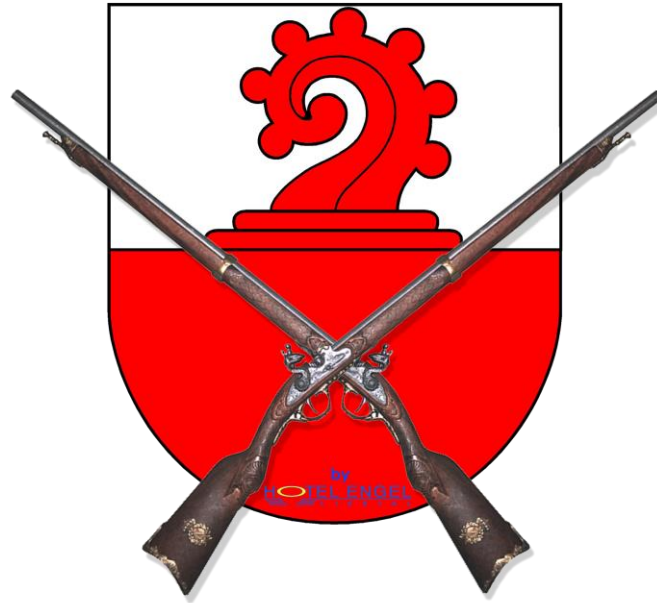


Baselbieter Stübli & Taverne
R E S T A U R A N T



Herzlich Willkommen

Apéro

Prosecco "Miol" extra dry Treviso DOC Bartolomiol	1dl	8.00
Kir Kiwi – Engel's Hausapéro, fruchtig und frisch mit Prosecco	1dl	9.00

WECK-Gläsli als Vorspeise?!

Kombinieren Sie nach Lust und Laune!

- ***Karamellierter Ziegenfrischkäse aus Dallenwil mit Akazienhonig und Lauchasche**
- ***Auberginenkaviar mit Feta und gerösteten Mandeln**
- **Entenleber-Brulée**

2er Kombination.....	14.50
3er Kombination.....	21.50
Ein einzelnes Gläsli nur für den Glust.....	7.50

Vorspeisen

*Fagottini al tartufo	16.50
Fagottini mit Trüffel-Frischkäsefüllung, leichte Trüffelsauce, konfierte Cherrytomaten	
Nüsslisalat	14.50
mit Ei, Speck und Croûtons	
*Engel Salat	14.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, gehacktem Ei, Haus-Salatsauce	
*Gemischter Salat	11.00
an französischer, italienischer oder Haus-Salatsauce	
*Grüner Salat	10.00
an französischer, italienischer oder Haus-Salatsauce	

Suppen

*Klassische Tomatensuppe	9.50
Rahmhaube, Basilikumöl	
*Saisonale Kürbissuppe	9.50
Rahmhaube, Kürbiskernen	
Tagessuppe	8.00

Klassiker aus aller Welt



☆☆☆☆

Swiss PrimGourmet

Rindsentrecôte - Sauce aux trois poivres	Lady Cut 150g	37.00
Pommes frites, Marktgemüse	Fitness Cut 200g	42.00
	Business Cut 250g	47.00
	Gentlemen Cut 300g	52.00
Wienerschnitzel		39.50
Paniertes Kalbsschnitzel, Pommes frites, Preiselbeeren, Saisongemüse		
Gaeng Keow Wan Gai		33.00
Poulet, pikante grüne Thai Curry Sauce, Cashew-Nüsse, Basmatireis, Wokgemüse		
*Fagottini al tartufo		31.00
Fagottini mit Trüffel-Frischkäsefüllung, leichte Trüffelsauce, konfierte Cherrytomaten		
Engel Club-Sandwich		26.00
Poulet, Ei, Tomate, Speck, hausgemachte Sauce, Kartoffelwedges		
Caesar-Salat		25.50
Poulet, Blattsalat, Caesar-Dressing, knusprige Speckwürfel, Croûtons		
*Gemüsecurry im Papadam		25.50
Wokgemüse an pikanter grüner Thai Curry Sauce, Cashew-Nüsse und Basmatireis		

Swiss No.1's

Zürcher Geschnetzeltes	42.00
Kalbsgeschnetzeltes, Champignonsauce, Röstli, Saisongemüse	
Frische Kalbsleber Madeira nach Tagesangebot	39.50
mit Röstli und Saisongemüse	
Traditionelle Eglifilets	34.50
gebraten mit Butter und Mandelsplitter, Salzkartoffeln, Spinat	
Schweinsrahmschnitzel	29.00
Champignonsauce, Butternüdeli, Marktgemüse	
Paniertes Schweineschnitzel	29.00
Pommes frites, Marktgemüse	
Zanderknusperli mit Tartar Sauce	26.50
Pommes frites, Salat	

Fondue Chinoise „Deluxe“ à discrétion ab 2 Personen

Handgeschnittenes Fleisch
Rindsentrecôte, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet

Pommes frites, Reis
Senfrüchte, Mixed Pickels und Salat
4 hausgemachte Saucen und Trüffelmayonnaise

49.00 pro Person

Unsere hausgemachten Desserts

The Classic	13.00
Warmes Schokoladenküchlein von der Valrhona Couverture mit Vanille Glacé	
Kleine Crema Catalana	8.00
Hausgemachtes Nougat-Parfait im WECK-Gläsli	7.00
Vermicelles mit Meringue und Rahm	10.00
	½ 7.00

Coupes

Coupe Nesselrode	12.00
Eine Kugel Vanille Glacé, Meringue, Vermicelles und Rahm	
	½ 8.00
Coupe Dänemark	12.00
Zwei Kugeln Vanille Glacé mit Schokoladensauce und Rahm	
	½ 8.00
Coupe „Heisse Liebe“	12.00
Zwei Kugeln Vanille Glacé mit warmen Himbeeren und Rahm	
	½ 8.00
Eiskaffee	12.00
Zwei Kugeln Vanille Glacé, Doppelter Espresso, Rahm	
	½ 8.00

Glacé

Schokolade, Vanille, Caramel, Mocca, Erdbeer, Zitronensorbet, Himbeersorbet

Pro Kugel	3.50
Portion Rahm	1.50

Herkunftsländer:

Schwein-CH, Kalb-CH,
Rindsentrecôte-CH, Geflügel-CH, Entenleber-FR
Eier-Bodenhaltung CH