

CLUB ^{de} BÂLE

CLUB de BÂLE

kleine Portion

PANNA COTTA UND ROHER SALAT VOM BADISCHEM SPARGEL

SOMMERSALAT AN EINER FRISCHKÄSEVINAIGRETTE

CARPACCIO VON DER SIZILIANISCHEN GAMBERO ROSSO ½
MIT GESCHMORTER ZITRONE & HIMBEERE

MARINIERTES RINDSFILET MIT BOHNENCREME UND KRAÜTERN ½

KOPFSALAT MIT SCNITTLAUCH UND GEBACKENE KALBSMILKEN

RAVIOLI VON DER GESCHMORTEN KALBSHACHSE ½

INGWER – KOKOSSUPPE MIT HUMMER ½

IN DER SCHALE GEBRATENER HUMMER ½
MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN & CHERRYTOMATEN

SEEZUNGE MIT SPARGEL – MORCHELGEMÜSE UND NEUEN KARTOFFELN ½

ROTBARBE AUF EINEM BETT VON ZOLFINOBOHNEN, FENCHEL & SAFRAN

SHAKSCHUKA (NORDAFRIKANISCHES TOMATEN – GEMÜSERAGOUT) MIT EI

STUBENKÜCKEN AUS DEM OFEN MIT GEMÜSERAVIOLI & PILZEN

RINDSFILETMEDAILLON VOM GRILL MIT SENFMAYONNAISE, ½
& NUDEL-GEMÜSERAGOUT AUS DEM WOK

AB 2 PERSONEN SERVIERT

SCHWEIZER KALBSKOTELETTE MIT MORCHELN
GESCHMORTEM SPARGEL UND NEUEN KARTOFFELN

DESSERT - NACHSPEISEN

EISCAFÉ SPILLMANN MIT BASLER DYBLI - KIRSCH ½

SAUERRAHMTARTELETTE MIT MARINIERTEN ERDBEEREN & ZITRONENSORBET

KARAMELISIERTER BLÄTTERTEIG MIT VANILLECREME & ERDBEEREN

PARFAIT VON WEISSER SCHOKOLADE
MIT GEBRANNTEN MANDELN UND GRAND – MARNIER

HAUSGEMACHTE SORBETS UND GLACES PRO KUGEL

KÄSEAUSWAHL MIT HAUSGEMACHTEM FRÜCHTEBROT ½

Sind Sie Allergiker? Bitte geben Sie bei der Bestellung die kritischen Allergene bekannt, damit wir diese bei der Zubereitung berücksichtigen können.

Falls nachfolgend nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Fisch und Meeresfrüchte beziehen wir zudem wenn möglich von Lieferanten mit zertifiziertem nachhaltigem Fischfang (MSC, ASC Label).

Austern: FRA; Gambero rosso: ITA; Krevetten: AUS; Seeteufel und Seezunge: FA027 (Nordatlantik); Jakobsmuscheln: Patagonien (ARG)

Rind: CH/POL; Perlhuhn: FRA

Preise in CHF inkl. MwSt. und Service