



Dä Träffpunkt

am Barfi.

Festtagsmenüs

24. und 25. Dezember sowie Silvester und Neujahr

Menu 1 à 135.00

Rauchlachs

mit Toast, Butter und Meerrettich

Saumon fumé avec toast, beurre et raifort
Smoked salmon with toast, butter and horseradish

Tomatencrèmesuppe

Crème de tomates - Cream of tomato soup

Ravioli Spinat-Ricotta

mit Salbei und Butter

Ravioli avec sauge et beurre - Ravioli with sage and butter

Sorbet Aperol

Variationen von 3 Rindsfilet

mit gebratenen Kartoffelscheiben

und Gemüsebouquet

Rindsfilet auf Markbein

mit Foie gras an Rotweinsauce

Rindsfilet «Café de Paris»

Rindsfilet an Sauce Béarnaise

Variations de 3 filets de bœuf avec pommes sautées et légumes

*Filet de bœuf sur os à moëlle avec foie gras et sauce au vin rouge,
filet de bœuf «Café de Paris» et filet de bœuf à la sauce Béarnaise*

Variation of 3 fillets of beef with fried potatoes and vegetables

*Fillet of beef on marrow bone with foie gras and red wine sauce,
fillet of beef «Café de Paris» and fillet of beef with Béarnaise sauce*

Käseteller

Assiette de fromage - Cheese plate

Tirami-sú hausgemacht

Tirami-sú fait maison
Homemade Tirami-sú

Menu 2 à 95.00

Rauchlachs

mit Toast, Butter und Meerrettich

Saumon fumé avec toast, beurre et raifort
Smoked salmon with toast, butter and horseradish

Tomatencrèmesuppe

Crème de tomates - Cream of tomato soup

Kalbsteak vom Grill

an Morchelrahmsauce

mit Nudeln und Gemüsebouquet

Steak de veau grillé à la sauce aux morilles
avec nouilles et légumes
Grilled veal steak with morels sauce,
noodles and vegetables

Tirami-sú hausgemacht

Tirami-sú fait maison
Homemade Tirami-sú

Unsere Weinempfehlung:

Weinspezialitäten der Cantine Leonardo da Vinci

Seit einem halben Jahrtausend weiss die Welt, dass Leonardo da Vinci ein genialer Erfinder war. Weniger bekannt ist die Tatsache, dass Leonardo aus einer Winzerfamilie aus dem toskanischen Dorf Vinci stammte und Wein seine grosse Leidenschaft war. Villa da Vinci, das Anwesen auf dem Leonardo aufwuchs, existiert noch heute.

Rosso Toscana IGT	2020	63.00
Linarius Rosso Toscana IGT	2016	70.00
Sant'Ippolito Rosso Toscana IGT	2019	80.00

Vorspeisen

Grüner Salat	13.80
Gemischter Salat	14.50
Nüsslisalat	14.50
Nüsslisalat mit Ei	16.00
Tomatensalat mit Mozzarella	18.50
Tomatencrèmesuppe	14.50
Krevettencocktail mit Toast und Butter	23.00
Krevetten Aioli	26.00
Rauchlachs mit Toast, Butter, Meerrettich	28.00
Frische Entenleber warm	36.00
Entenleberterriner mit Toast und Butter	36.00

Hauptgerichte

Eglifilet gebacken	42.00
mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln	
Eglifilet Meunière	42.00
in Butter gebraten mit Salzkartoffeln	
Ganzer Sole vom Grill	Tagespreis
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	
Paniertes Schweinsschnitzel	31.00
serviert mit Pommes frites	
Schweinsrahmschnitzel	31.00
mit frischen Champignons und Nudeln	
Geschnetzelte Kalbsleber	39.50
in Butter gebraten oder an Madeira-Sauce	
serviert mit Rösti	
Rindsfilet «Café de Paris»	61.00
serviert mit Pommes frites und Gemüse	
Rindsfilet Madagaskar	61.00
an rassiger Grünpeffersauce	
serviert mit Pommes frites und Gemüse	
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff	47.00
an pikanter Paprikarahmsauce und Reis	
Variationen von 3 Rindsfilet	69.00
mit gebratenen Kartoffelscheiben	
und Gemüsebouquet	
Grosses Kalbskotelett gebraten	59.50
serviert mit Nudeln	
Kalbs-Piccata Milanese	42.00
serviert mit Tomatenspaghetti	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	43.00
serviert mit knuspriger Butternudeln	
Kalbsschnitzel an feiner Rahmsauce	43.00
mit frischen Champignons und Butternudeln	
Kalbs-Cordon bleu	47.00
serviert mit Pommes frites und Gemüse	
Kalb-Riz Casimir	47.00
serviert mit Trockenreis	
Kalbsteak an Champignonrahmsauce	59.00
Kalbsteak an Morchelrahmsauce	69.00
serviert mit Nudeln und Gemüsebouquet	

Stadthof Pizza

1_Pizza alla fiorentina	26.00
Spinat, Pilze und Oregano	
2_Pizza al pescatore	26.00
Meeresfrüchte	
3_Pizza alla pulcinella	26.00
Peperoni, Oliven und Oregano	
4_Pizza quattro stagioni	26.00
Pilze, Schinken, Salami, Artischocken, Oregano	
5_Pizza napoletana	21.00
Sardellen, Kapern und Oregano	
6_Pizza alla Margherita	20.00
Tomaten, Mozzarella und Oregano	
7_Pizza ai carciofi	26.00
Artischocken und Oregano	
8_Pizza ai funghi	24.00
Pilze und Oregano	
9_Pizza al prosciutto	24.00
Schinken und Oregano	
10_Pizza Americana	26.00
Mozzarella und Ananas	
11_Calzone alla Santa-Lucia	26.00
gefüllt mit Römischen Quark, Schinken, Salami	
12_Pizza o sole mio	23.50
Kapern, Knoblauch und Oregano	
13_Pizza alla Pedruzka	26.00
Speck, Zwiebeln und Oregano	
14_Pizza alla romana	26.00
Schinken, Blattspinat, Ei und Oregano	
15_Pizza con tonno	26.00
Thunfisch und Oregano	
16_Pizza con prosciutto e funghi	26.00
Pilze, Schinken und Oregano	
17_Pizza al padrone <i>sehr dünner Boden</i>	23.50
Knoblauch und Tabasco	
18_Wildrauchlachs-Pizza	28.50
Geräucherter Lachs und Oregano	
19_Vegetarische Pizza	28.50
Gemüse und Oregano	

Unsere Dessertempfehlung:

Panna Cotta mit Schokolade	14.00
Tirami-sú hausgemacht	14.00
Schokoladenmousse hausgemacht	15.00
Apfelküchlein auf Vanillesauce	18.50

Für weitere Desserts, Glacé und Coupes verlangen Sie unsere Kaffee- und Dessertkarte.

Restaurant Pizzeria Stadthof Basel
Gerbergasse 84, 4001 Basel
Fon +41 61 261 87 11 info@stadthof.ch