

Gourmetspezialitäten Stadthof-Klassiker

Dä Träffpunkt



am Barfi.

Tomatensalat mit Burrata und Basilikum 19.50

an Olivenöl und Balsamicoessig
Salade de tomates avec Burrata, basilic, huile d'olive et vinaigre balsamique
Tomato salad with Burrata, basil, olive oil and balsamic vinegar

Luzerner Chügelipastetli mit Kalbsbrät und Champignons 29.90

serviert mit Reis
Vol-au-vent aux boulettes de chair à saucisse de veau et champignons, Riz
Vol-au-vent with veal sausage meat balls and mushroom, Rice

Pastetli mit Kalbsfilet und Champignons 39.00

serviert mit Reis
Vol-au-vent avec filet de veau et champignons, Riz
Vol-au-vent with veal fillet and mushroom, Rice

Kalbsfiletgeschnetztes «à la Stadthof» 47.00

mit Champignons, Artischocken und Tomatenwürfel, Rösti
Émincé de filet de veau «à la Stadthof» avec champignons, artichauds et tomates en dés, Roesti
Sliced veal fillet «Stadthof-style» with mushroom, artichokes and diced tomatoes, Roesti

Kalbsfiletmédailion mit Sauce Béarnaise 52.00

serviert Bratkartoffeln und Gemüse
Médailion de filet de veau à la sauce béarnaise
Pommes sautées et légumes
Veal fillet medallion with an exquisite béarnaise sauce, Fried potatoes and vegetables

Moules Marinières Teller 33.00 Platte 43.00

Moules marinières • Mussel seaman's style

Pommes frites «Beilage» 8.00

Zanderfilet «Grenobler Art» 45.00

gebraten in Butter mit Zitronenwürfel und Kapern
serviert mit Petersilienkartoffeln
Filet de sandre à la Grenobloise, Pommes de terre persillées
Pike-perch fillet Grenoble style, Parsley potatoes

Coquilles Saint-Jacques an Safransauce 47.00

serviert mit Trockenreis
Coquilles Saint-Jacques à la sauce au safran, Riz
Scallops with saffron sauce, Rice

VERMICELLES und DESSERTS

	Mini	Portion
Vermicelles-Törtli Tartelette de purée de marrons Chestnuts puree tartlet		12.00
Coupe Nesselrode Purée de marrons, meringue, glace à la vanille et crème fouettée Chestnuts puree with meringue, vanilla ice cream and whipped cream	14.50	17.80
Vermicelles mit Schlagrahm Purée de marrons Chantilly avec meringue Chestnuts puree with meringue and whipped cream	14.50	17.80
Coupe Waldmeister mit Waldbeeren-Mix warm und Vanilleglace Baies de bois tièdes avec glace à la vanille – Wild berries warm with vanilla ice cream	14.50	17.80
Waldbeerengratin mit Vanilleglace Baies de bois gratinée avec glace à la vanille – Gratinated wild berries with vanilla ice cream		18.50

Ossobuco Cremolata 47.00

serviert mit Weissweinsrisotto
Ossobuco Cremolata avec risotto au vin blanc
Ossobuco Cremolata with white wine risotto

Grosses Kalbskotelett gebraten 62.00

serviert mit Pommes frites
Côte de veau rôti avec pommes frites
Roasted veal cutlet with French fries

Rindsfilet «Café de Paris» oder mit Pfeffersauce 63.00

serviert mit Pommes frites und Marktgemüse
Filet de bœuf Café de Paris ou à la sauce poivrade avec pommes frites et légumes
Fillet of beef Café de Paris or with pepper sauce French fries and vegetables

Geschnezelte Kalbsleber mit Rösti 41.00

Émincé de foie de veau avec roesti • Finely sliced calf's liver with roesti
• in Butter gebraten au beurre • panfried in butter
• an Madeirasauce au sauce madère • with Madeira sauce
• Provençale «Provençale» • Provençale style

Hausgemachter Hackbraten mit Bratenjus

Rôti haché au jus • Meat loaf with brown gravy

- mit Kartoffelstock purée de pommes de terre * potato puree 29.50
- mit Kartoffelstock und Saisongemüse purée de pommes de terre et légumes * potato puree and vegetables 33.50
- mit gemischtem Salat salade mêlée * mixed salad 34.50

TAFELSPITZ der STADTHOF-HIT

Original Tafelspitz in 3 Gängen 45.00

Suppe mit Flädli

Consommé Célestine • Clear soup with sliced pancakes

Mark auf Hausbrot

Moelle avec pain maison • Bone-marrow with house bread

Fleisch mit Gemüse, Rösti, Meerrettich oder Senf

Bœuf bouilli avec roesti, légumes, raifort ou moutard
Boiled beef with roesti, vegetables, horse radish or mustard

So wird's gegessen:

1. Suppe aus dem Topf in die Tasse schöpfen und löffeln.



2. Mark auf Hausbrot streichen, salzen und pfeffern. Mit den Fingern essen.



3. Fleisch aus dem Topf heben, mit Rösti, Gemüse, Meerrettich oder Senf geniessen.



Hotel Restaurant Stadthof

Gerbergasse 84 CH-4001 Basel
Fon +41 61 261 87 11 Fax +41 61 261 25 84
www.stadthof.ch info@stadthof.ch