

TRADITIONELLE GERICHTE

Rindsschmorbraten an feiner Rotweinsauce Kartoffelstock und Saucenrübli ***	39.50
Luzerner Chügelipastetli mit Kalbsbrät und Champignons serviert mit Reis ***	29.90
Pastetli mit Kalbsfilet und Champignons serviert mit Reis ***	39.00
Kalbsfiletgeschnetzeltes «à la Stadthof» mit Champignons, Artischocken und Tomatenwürfeli serviert mit Rösti ***	47.00
Ossobuco Cremolata serviert mit Weissweinsrisotto ***	47.00
Geschnetzelte Kalbsleber serviert mit Rösti <i>in Butter gebraten an Madeirasauce oder Provençale</i> ***	41.00
Hausgemachter Hackbraten mit Bratenjus • mit Kartoffelstock • mit Kartoffelstock und Saisongemüse • mit gemischtem Salat ***	29.50 33.50 34.50
Schweinschnitzel paniert „Stadthof“ mit Spiegelei und Tomatenspaghetti ***	34.00
Schweins-Cordon bleu mit gebratenen Kartoffelscheiben und Gemüse ***	39.00
Schweinskotelett „Milanese“ paniert mit gebratenen Kartoffelscheiben ***	39.00
Schweinschnitzel an Champignons-Rahmsauce mit Butternudeln ***	33.00
Schweinschnitzel nach Pariser Art (im Ei gewendet) mit Tomatenspaghetti	33.00

SAISONDESSERTS

Dessert de la saison - Seasonal desserts

	Mini	Portion
Erdbeertörtchen hausgemacht Tartelette aux fraises - Strawberry tartlet		12.00
Erdbeeren mit flüssigem Rahm Fraises à la crème fraîche - Strawberries with cream	14.50	17.80
Erdbeeren mit Schlagrahm Fraises à la crème Chantilly Strawberries with whipped cream	14.50	17.80
Coupe Romanoff	14.50	17.80
Gebrannte Crème « Katalanische Art » mit frischen Erdbeeren Crème brûlée catalane servie avec des fraises fraîches Catalan-style burned cream served with fresh strawberries		18.50
Apfelküchlein auf Vanillesauce Beignet de pommes et sa sauce vanille Apple tartlets with vanilla sauce	14.50	18.50
Panna Cotta mit Schokoladenüberzug Panna Cotta au chocolat - Panna Cotta with chocolate		14.50
Tirami-sù hausgemacht Tirami-sù maison - Homemade Tirami-su		14.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse Mousse au chocolat maison - Homemade chocolate mousse		16.00
Stadthof Crèmeschnitte «s'het solang s'het»		10.00



WÄHRSCHAFT UND STADTHOF-HITS

St. Galler Kalbsbratwurst serviert mit Rösti ***	29.50
Schweins-Bauernbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti ***	29.50
Schweizer Sennen-Rösti mit Schinken und Käse überbacken und Spiegelei ***	33.00
Rösti Padrone mit Pfefferschoten dazu ein gebratenes Schweinsschnitzel nach Art des Chefs (im Ei gewendet mit Parmesan) ***	36.00
Big Beefburger (200g) „Stadthof“ mit Hausbrot, Spiegelei, Salzgurke und Käse ***	21.00
Big Beefburger (200g) „Riche“ mit Hausbrot, Spiegelei, Käse, Tomate, Salzgurke, Weisskohl und Karotten, serviert mit Pommes frites ***	29.00
Schweizer Poulet im Körbli mit Pommes frites und Zitronenbutter ***	33.00
½ Schweizer Poulet gebraten mit Rosmarin-Jus und Risotto ***	33.00
Riesenkrevetten „Torpedo“ frittiert mit Tartarsauce ⇒ mit Pommes frites ⇒ mit grünem <i>oder</i> gemischtem Salat ***	33.00 36.00
Fish and Chips serviert mit Tartarsauce	29.00

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:

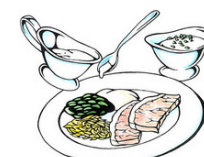
1. Suppe aus dem Topf
in die Tasse schöpfen und löffeln.



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.



FRISCHE FORELLE

Frische ganze Forelle blau

oder Meunière

serviert mit Salzkartoffeln (ca. 20-25 Minuten Wartezeit)

Information ⇒ Sonn- und Feiertage **keine ganze Forelle!!**



44.00

Forellenfilets frittiert 39.90
mit Tartarsauce, Salzkartoffeln

Forellenfilets an Weissweinsauce 39.90
Salzkartoffeln

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