

TRADITIONELLE GERICHTE

Rindsschmorbraten an feiner Rotweinsauce Kartoffelstock und Saucenrübli ***	39.50
St. Galler Kalbsbratwurst serviert mit Röstli ***	27.50
Schweins-Bauernbratwurst an Zwiebelsauce, Röstli ***	27.50
Hausgemachter Hackbraten mit Bratenjus	
• mit Kartoffelstock	28.50
• mit Kartoffelstock und Saisongemüse	32.50
• mit gemischtem Salat	33.50

Kutteln an Weissweinsauce , Kümmel und Salzkartoffeln	33.00
Kutteln „à la Mode“ , mit Tomatensauce und Salzkartoffeln ***	33.00
Kalbskopf mit Sauce Vinaigrette , Salzkartoffeln	33.00
Kalbskopf nach Schildkrötenart , Salzkartoffeln ***	33.00
Geschnetzelte Kalbsleber serviert mit Röstli <i>in Butter gebraten</i> <i>an Madeirasauce</i> <i>oder Provençale</i> ***	39.50
Metzgerschnitzel (Kalbsbrät) paniert mit gebratenen Kartoffelscheiben	29.50
Schweinschnitzel paniert „Stadthof“ mit Spiegelei und Tomatenspaghetti ***	33.00
Schweins-Cordon bleu mit gebratenen Kartoffelscheiben und Gemüse ***	38.00
Schweinskotelett „Milanese“ paniert mit gebratenen Kartoffelscheiben ***	38.00
Schweinschnitzel an Champignons-Rahmsauce mit Butternudeln ***	31.00
Schweinschnitzel nach Pariser Art (im Ei gewendet) mit Tomatenspaghetti ***	33.00

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
Apfelküchlein mit 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

Sennerösti mit Schinken und Käse überbacken, Spiegelei	31.00
Bündner Röstli mit Speck und Käse überbacken, Spiegelei	31.00
Gemüserösti mit feinem Gemüse ***	33.00
Röstli Padrone mit Pfefferschoten dazu ein gebratenes Schweinsschnitzel nach Art des Chefs (im Ei gewendet mit Parmesan) ***	34.00
Big Beefburger (200g) „Stadthof“ mit Hausbrot, Spiegelei, Salzgurke und Käse ***	19.90
Big Beefburger (200g) „Riche“ mit Hausbrot, Spiegelei, Käse, Tomate, Salzgurke, Weisskohl und Karotten, serviert mit Pommes frites ***	27.90
Schweizer Poulet im Körbli mit Pommes frites und Zitronenbutter ***	31.00
½ Schweizer Poulet gebraten mit Rosmarin-Jus und Risotto ***	31.00
Riesenkrevetten „Torpedo“ frittiert mit Tartarsauce ⇒ mit Pommes frites	32.00
⇒ mit grünem <i>oder</i> gemischtem Salat ***	35.00
Fish and Chips serviert mit Tartarsauce	28.00

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, Röstli, 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 Röstli, Gemüse,
Meerrettich oder Senf geniessen.



FRISCHE FORELLE

Frische ganze Forelle blau oder Meunière



42.00

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

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

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