

# Wild und Vermicelles

**Wildrahmsuppe**  14.50

**Nüsslisalat** Klein 19.50  
mit geräuchertem Frischlingsschinken Portion 27.00

**Spaghetti alla Nonna** Klein 24.00  
mit Wildgeschnetzeltem, Steinpilzen, Portion 35.00  
Champignons, Eierschwämmli, Kräutern  
und Tomatenwürfel

	1 Stück	2 Stück *
<b>Pastetli</b>	24.00	39.00
gefüllt mit Wildgeschnetzeltem und Pilzen		
* bei 2 Pastetli servieren wir Ihnen als Beilage Spätzli		

**Wild-Toast** 31.90  
Wildgeschnetzeltes mit Waldpilzen an Rahmsauce  
auf Toast, serviert mit Weinapfel und Preiselbeeren

## VERMICELLES und DESSERTS

	Mini	Portion
<b>Vermicelles-Törtli</b> Tartelette de purée de marrons Chestnuts puree tartlet		12.00
<b>Coupe Nesselrode</b> 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
<b>Vermicelles mit Schlagrahm</b> Purée de marrons Chantilly avec meringue Chestnuts puree with meringue and whipped cream	14.50	17.80
<b>Coupe Waldmeister</b> 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
<b>Waldbeerengratin mit Vanilleglace</b> Baies de bois gratinée avec glace à la vanille – Gratinated wild berries with vanilla ice cream		18.50
<b>Apfelküchlein mit Vanillesauce</b> Beignet de pommes et sa sauce vanille - Apple tartlets with vanilla sauce	14.50	18.50
<b>Panna Cotta mit Schokoladenüberzug</b> Panna Cotta au chocolat - Panna Cotta with chocolate		14.50
<b>Tirami-sù hausgemacht</b> Tirami-sù maison - Homemade Tirami-su		14.50
<b>Hausgemachtes Schokoladenmousse</b> Mousse au chocolat maison - Homemade chocolate mousse		16.00
<b>Stadthof Crèmeschnitte</b> «s'het solang s'het»		10.00

**Rehrücken „Hubertus“** ab 2 Personen  
ganz auf Platte serviert Preis pro Person 75.00  
an Wildrahmsauce, reich garniert mit Rotkraut,  
Preiselbeeren, Trauben, Weinapfel und Marroni  
und serviert mit hausgemachten Spätzli

**Rehrückenfilet „Stadthof“** an Wildrahmsauce 55.00  
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Weinapfel und Preiselbeeren

**Rehpfeffer** 42.00  
**Rehschnitzel** 47.00  
**Rehgeschnetzeltes** 43.00



**Beilage:** Spätzli, Rotkraut, Marroni, Weinapfel und Preiselbeeren

**Herbst-Pizza mit Frischlingsschinken** Klein 20.00  
Gross 30.00

## 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