

# Wild und Vermicelles

## Wildrahmsuppe



14.00

## Nüsslisalat

mit geräuchertem Frischlingsschinken

Klein 19.50

Portion 27.00

## Spaghetti alla Nonna

mit Wildgeschnetzeltem, Steinpilzen, Champignons, Eierschwämmli, Kräutern und Tomatenwürfel

Klein 23.00

Portion 33.00

## 3-Schweizer-Eier-Omelette

gefüllt mit Steinpilzen, Eierschwämmli und Champignons

25.50

## Pastetli

gefüllt mit Wildgeschnetzeltem und Pilzen

\* bei 2 Pastetli servieren wir Ihnen als Beilage Spätzli

1 Stück 2 Stück \*

22.00 37.00

## Wild-Toast

Wildgeschnetzeltes mit Waldpilzen an Rahmsauce auf Toast, serviert mit Weinapfel und Preiselbeeren

29.90

## VERMICELLES und DESSERTS

	Mini	Portion
<b>Vermicelles-Törtli</b> Tartelette de purée de marrons Chestnuts puree tartlet		11.00
<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	13.80	17.80
<b>Vermicelles mit Schlagrahm</b> Purée de marrons Chantilly avec meringue Chestnuts puree with meringue and whipped cream	13.80	17.80
<b>Coupe Waldmeister</b> <b>mit Waldbeeren-Mix warm und Vanilleglace</b> Baies de bois tièdes avec glace à la vanille – Wild berries warm with vanilla ice cream	13.80	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		14.00
<b>Tirami-sù hausgemacht</b> Tirami-sù maison - Homemade Tirami-su		14.00
<b>Hausgemachtes Schokoladenmousse</b> Mousse au chocolat maison - Homemade chocolate mousse		15.00
<b>Stadthof Crèmeschnitte «s'het solang s'het»</b>		10.00



**Rehrücken „Hubertus“** ab 2 Personen  
ganz auf Platte serviert Preis pro Person **70.00**

an Wildrahmsauce, reich garniert mit Rotkraut, Preiselbeeren, Trauben, Weinapfel und Marroni und serviert mit hausgemachten Spätzli

**Rehrückenfilet „Stadthof“ an Wildrahmsauce** 49.90  
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 19.50  
Gross 28.50

## TAFELSPITZ der STADTHOF-HIT

**Original Tafelspitz** in 3 Gängen 43.00

### 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