

Wild und Vermicelles



Wildrahmsuppe 14.50

Tomatensalat mit Burrata und Basilikum 19.50
an Olivenöl und Balsamicoessig

Risotto mit Waldpilzen, Tomatenwürfeli und Burrata Klein 24.00
Portion 32.00

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

Pastetli	1 Stück	2 Stück *
gefüllt mit Wildgeschnetzeltem und Pilzen	19.00	38.00
* bei 2 Pastetli servieren wir Ihnen als Beilage Spätzli		

Wild-Toast 32.50
Wildgeschnetzeltes mit Waldpilzen an Rahmsauce
auf Toast, serviert mit Weinapfel und Preiselbeeren

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

Rehrücken „Hubertus“ ab 2 Personen
ganz auf Platte serviert Preis pro Person **72.00**
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 43.00
Rehschnitzel 47.00
Wildgeschnetzeltes 43.00



Beilage: Spätzli, Rotkraut, Marroni, Weinapfel und Preiselbeeren

Siedfleischsalat «Stadthof»	22.00
Siedfleischsalat «Stadthof» mit grünem Salat	32.00

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