

Wild und Vermicelles

Wildrahmsuppe



13.00

Nüsslisalat

mit geräuchertem Frischlingsschinken

Klein 17.50

Portion 25.00

Spaghetti alla Nonna

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

Klein 21.00

Portion 31.00

3-Schweizer-Eier-Omelette

gefüllt mit Steinpilzen, Eierschwämmli und Champignons

24.50

Pastetli

gefüllt mit Wildgeschnetzeltem und Pilzen

* bei 2 Pastetli servieren wir Ihnen als Beilage Spätzli

1 Stück 2 Stück *

19.50 35.00

Wild-Toast

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

29.90

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

39.50

Rehschnitzel

45.00

Rehgeschnetzeltes

40.00

Beilage: Spätzli, Rotkraut, Marroni, Weinapfel und Preiselbeeren

Herbst-Pizza mit Frischlingsschinken

Klein 19.50

Gross 28.50

VERMICELLES und DESSERTS

	Mini	Portion
Vermicelles-Törtli Tartelette de purée de marrons Chestnuts puree tartlet		10.50
Coupe Nesselrode Purée de marrons, meringue, glace à la vanille et crème fouettée Chestnuts puree with meringue, vanilla ice cream and whipped cream	13.50	16.50
Vermicelles mit Schlagrahm Purée de marrons Chantilly avec meringue Chestnuts puree with meringue and whipped cream	13.50	16.50
Coupe Waldmeister mit Waldbeeren-Mix warm und Vanilleglace Baies de bois tièdes avec glace à la vanille – Wild berries warm with vanilla ice cream	13.50	17.50
Waldbeerengratin mit Vanilleglace Baies de bois gratinée avec glace à la vanille – Gratinated wild berries with vanilla ice cream		17.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce Beignet de pommes et sa sauce vanille - Apple tartlets with vanilla sauce	13.50	17.50
Panna Cotta mit Schokoladenüberzug Panna Cotta au chocolat - Panna Cotta with chocolate		13.00
Tirami-sù hausgemacht Tirami-sù maison - Homemade Tirami-su		13.00
Hausgemachtes Schokoladenmousse Mousse au chocolat maison - Homemade chocolate mousse		14.50
Stadthof Crèmeschnitte «s'het solang s'het»		9.50



TAFELSPITZ der STADTHOF-HIT

Original Tafelspitz in 3 Gängen

39.90

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