

zum goldenen fass

Hammerstrasse 108__4057 Basel
061 693 34 00__Di-Sa ab 18.30

Bankett Menu März 2018 / banquet March 2018

Liebe Gäste,

gerne können Sie sich aus folgenden Vorschlägen ein 3-5 Gang Menü zusammenstellen. Wir bitten Sie bei den Bankett-Menüvorschlägen jeweils ein Gericht pro Gang auszuwählen. D.h. Sie entscheiden sich jeweils für das gleiche Menü für Alle mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Natürlich bieten wir für Vegetarier eine vegetarische Option an.

Unsere Küche arbeitet mit einer bewusst kleinen Auswahl und nur mit frischen, saisonalen Produkten. Damit gewährleisten wir eine Qualität und einen Service, die unserem Konzept entsprechen.

Bitte teilen Sie uns bis spätestens eine Woche vorher Ihre Auswahl und die genaue Personenanzahl, sowie die Anzahl von Vegetariern mit. Lassen Sie uns auch wissen, wenn Allergiker (z.B. Laktose, Gluten etc.) dabei sind. Die Preise verstehen sich alle pro Person inkl. 8 % MwSt. – Vielen Dank & guten Appetit.

Dear guests,

*we kindly ask you to choose **one menu for everyone** (same starter, main course and dessert). Of course we offer a vegetarian option for the maincourse. Please let us **know at least one week in advance**, the number of persons attending and the number of vegetarian meals.*

Thank you.

Suppen / Soups

* = vegetarisch / vegetarian

Kartoffel-Lauchsuppe, geräucherter Geissenfrischkäse, Sonnenblumenkerne * _____ 14.-
potatoe leek soup, smoked goat fresh cheese, sunflower seeds

Stockfischsuppe, Frühlingszwiebel, Pommes Alumettes _____ 15.-
dried cod soup, spring onion, pommes alumettes

Vorspeisen / Starters

Bagel, pochiertes Ei, Winterspinat, Sauce Hollandaise * _____ 17.-
bagel, perfect egg, winter spinach, sauce hollandaise

Roquefort-Crème-Brulée, Baumnuss, Karottensorbet, Estragonöl * _____ 16.50
roquefort crème brulée, walnuts, carrot sherbet, tarragon oil

Gebeizte Lachsforelle, Schnittlauchquark, knusprige Kartoffelschale, Pimpinelle _____ 16.50
marinated salmon trout, chives curd, crispy potatoe jackets, spring herb

Bouillabaisse Royale, Safran, Asche-Aioli, Crostini _____ 18.-
bouillabaisse royale, saffron, fish fillet, mussels, ash mayonnaise, crostini

Foie Gras-Schnee, Litschis, Cashew-Caramelle _____ 18.50
Foie gras snow, lychee, cashew caramelle

Zitronen-Pfeffer-mariniertes Rindsfilet, Artischocken, Chorizo, Bärlauchkapern, Aioli _____ 19.50
pepper lemon marinated beef tenderloin, artichoke, chorizo, aioli

Hauptgänge / maincourses

* = vegetarisch / vegetarian

Mascarpone–Parmesan–Ravioli, Erbsenschaum, Bärlauch* _____ 34.50
mascarpone parmesan ravioli, pea foam, wild garlic

Kartoffel–Buchweizenblinis, geräucherter Ricotta, Karottencoulis, Kresse,
junge Karotten, Sonnenblumenkerne * _____ 34.–
*potatoe buckwheat blinis, smoked ricotta, carrot sauce, cress,
baby carrots, sunflowerseeds*

Gebratener Zander, Hummerbisque, Pak choi, Süsskartoffel, geröstete Erdnüsse _____ 36.–
roasted pike perch, lobster bisque, pak choi, sweet potatoe, roasted peanuts

Rhabarber–marinierter Lachs, weisses Bohnenpuree, Serviettenknödel,
Frühlingskräuter–Salsa Verde _____ 35.–
*Rhubarb marinated salmon, white bean puree, bread dumplings,
spring herb salsa verde*

Rindsschmorbraten, Pommes Savoyarde, gebackener Sellerie, Salsa verde _____ 34.–
braised beef, pommes savoyarde, baked celeriac, salsa verde

Entenbrust, Orangen–Thymianjus, Winterspinat, Quinoa _____ 36.–
roasted duck breast, oranges thyme jus, spinach, quinoa

Rindsfilet niedergegart, Portweinjus, geräucherter Kartoffelstock,
glasierte junge Karotten _____ 47.–
*slow cooked beef tenderloin, porto jus, smoked mashed potatoes,
glazed baby carrots*

Desserts

Weisses Schokoladenmousse, Haselnuss, Rhabarbersorbet,
Rhabarber–Ingwer–Coulis _____ 12.–
*white chocolate mousse, hazelnut,
rhubarb sherbet, rhubarb ginger coulis*

Schokoladen–Passionsfruchttörtchen, kandierte Himbeeren, Pistaziencreme _____ 12.–
chocolate passionfruit tartlette, candied raspberries, pistachio crème