

## **zum goldenen fass**

Hammerstrasse 108\_\_4057 Basel  
061 693 34 00\_\_Di-Sa ab 18.30

### Bankett Menü November – Dezember 2017

#### ab 15 Personen

Liebe Gäste,  
gerne können Sie sich aus folgenden Vorschlägen ein 3-5 Gang Menü zusammenstellen. Wir bitten Sie bei den Bankett-Menuvorschlägen jeweils ein Gericht pro Gang auszuwählen. D.h. Sie entscheiden sich jeweils für das gleiche Menü für Alle mit einer Vorspeise, einem Hauptgang und einem Dessert.  
Natürlich bieten wir für Vegetarier eine vegetarische Option nach ihrer Wahl 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.  
Die Küche ist offen für Anregungen, Änderungen oder Erweiterungsvorschläge.  
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.

#### Vorspeisen

Winterrolle, Pflaumendip, Rotkohl-Kräutersalat *	_____16.-
Geschmorter, gebratener Chicorée, Champignon-Jus, Birne, Eigelb *	_____16.50
Schwarzwurzelvelouté, Coquille St. Jacques, Pomelo, Estragon	_____17.50
Selleriesuppe, Buttifarra, Chicharrones, Granny-Smith-Sorbet	_____17.50
Gebeizter Saibling, Wermut-Salz, schwarzer Reis, Kürbispüree, Stangensellerie, Camparizucker	_____17.50
Gebratenes Zanderfilet, gebackener Topinambur, Randen-Glaze, Chinakohlsalat, Birnen-Jever-Jelly	_____18.-
Gepökelttes Rindsfilet, mariniertes Rotkraut, Peterliwurzelpurée, Hibiskus-Pfeffersegel	_____18.50
Geräucherte Entenbrust, Zwiebelconfit, Selleriepüree, Randenjuss	_____18.-

#### Hauptgänge

Coq au vin mit Kartoffelstock, Speck, Silberzwiebeln, Champignons, Croutons	_____34.-
Ossobucco (geschmorte Kalbshaxe), Gremolata, Safranrisotto	_____37.-
Rindsentrecote, Sauce Bordelaise, Röstiwürfel, Winterspinat	_____44.-
Kalbsskotelett, Pflaumenjus, geräucherter Kartoffelstock, Eschalotten, Wurzelgemüse	_____48.-
Gegrillter Seeteufel, Wachholdersalz, Zitronen-Kartoffelstock, Schwarzkohl, Sellerie-Mayonnaise	_____39.-
Randentagliatelle, Moûles marinières, Estragonbutter	_____34.-
Oliven-Rotolo, Winterspinat, Peterliwurzelspagetthi, milder Knoblauchschaum*	_____35.-
Kürbis und Amaretti im Brikteig, Wirz, Quinoa, Kürbiskernöl, Portweinglaze*	_____36.-

#### Dessert

Windbeutel, Vanillecrème, marinierte Waldbeeren, Nusskrokant	_____12.-
Warmer Schokoladenkuchen, Karamell, Mandarinsorbet	_____12.-
Orangen-Minze-Dattelsalat & Nuss-Cassata Maison	_____12.-
Auswahl an Käse	_____12.-

\* = vegetarisch

#### Option Menu Surprise

Lassen Sie sich von uns überraschen – bitte Vegetarier anmelden	
3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse	_____60.-
4 Gänge: Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert oder Käse	_____70.-