

## zum goldenen fass

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

### Bankett Menü Januar 2019

Liebe Gäste,

gerne können Sie sich aus folgenden Vorschlägen ein 3-4 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 aus der Region, welche wir direkt vom Produzenten beziehen. Damit gewährleisten wir eine Qualität und einen Service, welche unserem Konzept entsprechen. Kleine Änderungen in den Menüs sind je nach Verfügbarkeit der Waren vorbehalten.

Wir sind froh, wenn Sie uns bis spätestens **10 Tage vorher** Ihre Auswahl und die genaue Personenanzahl, sowie die Anzahl von Vegetariern mitteilen. Bitte lassen Sie uns auch wissen, wenn Allergiker (z.B. Laktose, Gluten etc.) dabei sind. Die Preise verstehen sich alle pro Person inkl. 7.7 % MwSt. – Vielen Dank & guten Appetit.

#### Vorspeisen

- Schwarzwurzelvelouté, geräucherter Frischkäse, Sonnenblumenkerne \* \_\_\_\_\_ 17.50
- Geschmorter, gebratener Chicorée, Gemüse-jus, Birne, getrocknetes Eigelb \* \_\_\_\_\_ 16.50
- Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speck \_\_\_\_\_ 15.- / ohne Speck 14.-
- Graved Lachs, Blinis, Creme Fraiche, Johannisbeer-Senf, Fenchel \_\_\_\_\_ 17.-
- Gebratenes Lachsforellenfilet, Topinambur, Randen-Glaze, Chinakohl, Birnen-Bier-Jelly \_\_\_\_\_ 17.50
- Sellerisuppe, Buttifarra, Chicharrones, Apfel-Sorbet \_\_\_\_\_ 17.50
- Gepökeltes Rindsfilet, mariniertes Rotkraut, Peterliwurzelpurée, Leinsamencracker \_\_\_\_\_ 19.50
- Bratwürstchen mit Zwiebelconfit, Selleriepüree, Rotweinjus, Potatoe-Jackets \_\_\_\_\_ 17.50

#### Hauptgänge

- Ossobucco (geschmorte Kalbshaxe) mit Färberdistel-Gerstotto, Winterspinat \_\_\_\_\_ 39.-
- Coq au vin mit Kartoffelstock, Speck, marinierten Zwiebeln, Croutons \_\_\_\_\_ 34.-
- Rindsentrecote an Sauce Bordelaise mit Röstiwürfel & Topinambur \_\_\_\_\_ 46.-
- Kalbskotelett, Pflaumenjus, geräuchertem Kartoffelstock, Eschalotten, Wurzelgemüse \_\_\_\_\_ 48.-
- Gegrillter Swiss Lachs, Wachholdersalz, Linsen, Schwarzkohl, Selleri-Mayonnaise \_\_\_\_\_ 39.-
- Naan-Burger, Sellerischnitzel, Randen-Mayo, Sauerkraut, Nackthafer \* \_\_\_\_\_ 35.-
- Kürbignocchi, Peterliwurzeli-Julienne, Kürbisonig, Blauschimmelkäse \* \_\_\_\_\_ 34.-

#### Dessert

- Windbeutel, Erdbeersüppchen, Lorbeerglacé \_\_\_\_\_ 12.-
- Cassata Maison, Früchtekompott, Cookies \_\_\_\_\_ 12.-
- Cheesecake, schwarzer Holunder, Pastinakke \_\_\_\_\_ 12.-
- Auswahl an Käse \_\_\_\_\_ 12.-

#### Option Menu Surprise

Lassen Sie sich von uns überraschen – bitte Vegetarier voranmelden

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse \_\_\_\_\_ 60.- p.P.

4 Gänge: Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert oder Käse \_\_\_\_\_ 75.- p. P.