

zum goldenen fass

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

Bankett Menü April/Mai 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

Grüner Spargel, Waldmeister-Vinaigrette, Wachtelei, Hanfsamen, Kopfsalat * _____ 17.50

Oeuf en cocotte, Morchelrahm, Petersilie, Croute * _____ 18.50

Gebratenes Zanderfilet, Rhabarber, Frühlingskräuter, Blini, Crème fraiche _____ 18.50

Bärlauchravioli mit Lachsfüllung, weisser Spargel, Radieschen, Apfel _____ 18.-

Sechzuanpfeffer-mariniertes Rindsfilet, Sellerie, Brombeerjus,

mit Holundermayonnaise, Sunnereedli _____ 19.50

Hauptgänge

Weisser badischer Spargel, Schnittlauch-Hollandaise, Salzkartoffeln * _____ 36.-

Sellerieschnitzel im Linsenburger, Gemüsejus, Kresse, Verjus-Mayonnaise * _____ 34. -

Rhabarber-marinierter Lachs, Frühlingszwiebel-Fumet, weisser Spargel,

gegrillte Frühlingszwiebel, Hartweizen _____ 36. -

Ganze gedämpfte BIO-Forelle, Frühlingskräuterbutter, Carottes en bottes,

junge Kartoffeln _____ 36. -

Spare Rips vom Schwein, BBQ-Sauce, Joghurt, Süsskartoffel, Chinakohlsalat, Lauch _____ 36. -

Rindsfilet niedergegart, Thymianjus, geräucherter Kartoffelstock,

glasierte junge Karotten, grüner Spargel _____ 47. -

Waldmeister-mariniertes Mistkratzerli, Jus, Bärlauchspätzli, Frühlingsgemüse _____ 34.50

Dessert

Rhabarbersüppchen, Rosmaringlacé, kandierter Rhabarber, Walnuss _____ 12. -

Windbeutel, Erdbeercoulis, Joghurt-Waldmeistersorbet _____ 12. -

Auswahl an Käse _____ 12.-

*= vegetarisch

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.