

zum goldenen fass

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

Bankett Menü April – Mai 2018

ab 15 Personen

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 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

Oeuf en Cocotte, Morchelrahm, Petersilie, Croute *	_____17.50
Grüner Spargel, Waldmeister-Vinaigrette, Apfel, Hanfsamen, Kopfsalat *	_____17.50
Gebeizter Saibling, Rhabarber, Hibiskus, Frühlingskräuter, schwarzer Reis	_____17.50
Salbeiravioli mit geräuchertem Aal, karamelisierter Apfel	_____17.50
Zitronen-Pfeffer-mariniertes Rindsfilet, Artischocken, Chorizo,	
Bärlauchkapern, Aioli	_____19.50
Rindstartar, Ei, Sauerklee-Mousse, Radiesli, Chili, Zwiebel	_____18.50

Hauptgänge

Waldmeister-mariniertes Mistkratzerli, Bärlauchspätzli, Frühlingsgemüse	_____34.50
Rindsfilet, Ochschwanz & -consommée, Wirz, Pommes Jonas	_____47.-
Rindsschmorbraten mit Salsa Verde, Lauchrisotto & glasierten Rüeblen	_____33.-
Ganze, gedämpfte BIO-Forelle, Frühlingskräuterbutter,	
Carrots en bottes, junge Kartoffeln	_____36.-
Gebratener Lachs, Frühlingszwiebel-Fumet, weisser Spargel,	
gegrillter Lauch, weisse Polenta	_____36.-
Weisser badischer Spargel, Schnittlauch-Hollandaise, Salzkartoffel *	_____36.-
Sellerieschnitzel im Linsenburger, Gemüse-Jus, rote Zwiebel,	
Brunnenkresse, Wasabi-Mayonnaise *	_____34.-

Desserts

Rhabarbersüppchen, Schokoladenmousse, Pistazien, kandierter Rhabarber	_____12.-
Tiramisu classico	_____9.-
Windbeutel, Himbeer-Schlagrahm, Honig-Mandelglace	_____12.-

* = vegetarisch

Option Menu Surprise

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