

zum goldenen fass

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

Bankett Menü MÄRZ 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

Kartoffel-Lauchsuppe, geräucherter Frischkäse, Sonnenblumenkerne * _____ 14.-

Suppe von der geräucherten Forelle, Kerbelnocken, Pommes alumettes _____ 17.50

Bagel, pochiertes Ei, Winterspinat, Sauce Hollandaise * _____ 17. -

Geissenkäse-Crème brûlée, Baumnuss, Karottensorbet, Estragonöl * _____ 16.50

Gebeizte Lachsforelle, Schnittlauchquark, knusprige Kartoffelschalen,

Frühlingskräuter _____ 16.50

Bouillabaisse vom Süsswasserfisch, Safran, Asche-Aioli, Crostini _____ 18.50

Sechszuanpfeffer-mariniertes Rindsfilet, Randen-Peterliwurzel-Purée,

marinierter Rotkohl, Leinsamensegel _____ 22.50

Hauptgänge

Quarkgnocchi, Erbsenschaum, Frühlingskräuter* _____ 34.50

Kartoffelblinis, geräucherter Ricotta, Karottencoulis, Kresse,

junge Karotten, Sonnenblumenkerne* _____ 34. -

Gebratener Zander, seine Bisque, Frühlingszwiebel, Speck, weisse Polenta _____ 39. -

Rhabarber-marinierter Lachs, weisses Bohnenpüree, Serviettenknödel,

Frühlingskräuter-Salsa Verde _____ 36. -

Rindsschmorbraten, Pommes Savoyardes, gebackener Sellerie, Salsa rosso _____ 35. -

Spare Ribs, BBQ-Sauce, Joghurt, Süsskartoffel, Chinakohlsalat, Lauch _____ 36. -

Rindsfilet niedergegart, Thymianjus, geräucherter Kartoffelstock,

glasierte junge Karotten _____ 47. -

Kalbsplätzli von der Spinne, Rosmarinjus, süss-saure Randen, Risotto _____ 38. -

Dessert

Erdbeeren vom letzten Jahr, knuspriger Honig, schwarzer Holunder-Essig

Waldmeister-Joghurtsorbet _____ 12. -

Apfelmousse, Apfel, Rhabarbersorbet, Walnusskrokant _____ 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.