



# Zum Gifthüttli

## Bier- & Weinstube

# Herzlich Willkommen

## im Restaurant Gifthüttli

**Sehr geehrte Gäste von nah und fern,**

Ob als Geniesser, Reisender oder Ausflügler, gerne erfüllen wir Ihre Wünsche & Erwartungen an ein traditionelles Restaurant inmitten der Basler Altstadt. Geniessen Sie echte Gastfreundschaft im Gifthüttli mit einer exquisiten, gutbürgerlichen Küche.

Wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl an kulinarischen, saisonalen Köstlichkeiten & sind stets engagiert, Ihre persönlichen Wünsche zu erfüllen.

### **Warum der Name Gifthüttli ?!**

Vor über 100 Jahren wagte der Wirt des Gasthauses „zum Ritter St. Georg“ nebst Wein auch Bier auszuschenken. Dies war damals einzig den Hausbrauereien vorbehalten. In den „Basler Nachrichten“ hiess es: „Bier, das nicht direkt beim Bierbrauer getrunken wird, ist Gift.“ Worauf der Wirt seine Beiz kurzerhand umtaufte.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!



**Lieber Gast**

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.**



## Salat & Subbe



### Ussem Salat-Koorb

Griene Salat no dr Jooreszyt ✨

Grüner Saison Salat  
Salade verte de saison  
Salad in season

9.5

Gmischte Salat ✨

Gemischter Salat  
assiette de crudités  
Mixed salad

12.5

Patron-Salat mit Kalbsläüberli  
anere Himbeerisosse ✨

Saisonsalat mit geschnetzelter Kalbsleber an Himbeerdressing  
Salade du patron au foie de veau avec vinaigrette à la framboise  
Chefs salad with calf's liver and raspberry-dressing

klein 17.5 / gross 24.5

Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

### Ussem Subbe-Haafe

Daagessubbe (frooge Si d Bedienig no dr Art)

Tagessuppe  
Potage du jour  
Soup of the day

8.5

Bündner Gäärstesubbe

Bündner Gerstensuppe mit Crissini  
Soupe à l'orge des Grisons  
grisons barley soup with grissini

klein 12.5 / gross 24.5

✨ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde  
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.  
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.  
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



## Unseri Huus-Spezialität




Cordon Bleu von Kälbern aus der Region  
Jenzer-Natura-Qualität

### Kalb / Veau / Veal

Classique	☼	Gfüllt mit Vorderschungge und Kääs, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert Farci de jambon et fromage, pané Filled with ham and cheese, in bread crumbs	34
Gifthüttli	☼	Gfüllt mit Chorizo, Mozzarella und Krytter, paniert - rassig Gefüllt mit Chorizo, Mozzarella und Kräuter- pikant -, paniert Farci de chorizo, mozzarella et des fines herbes - piquant, pané Filled with chorizo, mozzarella and herbs - piquant, in bread crumbs	34
Trüffel	☼	Gfüllt mit Trüffel, Vorderschungge und Kääs, paniert Gefüllt mit Truffel, Vorderschinken und Käse, paniert Farci de truffe, jambon et fromage, pané Filled with truffle, ham and cheese, in bread crumbs	39
Florentiner	☼	Gfüllt mit Spinaat, Schungge und Kääs, obedruff e Stierenaug Gefüllt mit Spinat, Vorderschinken und Käse, belegt mit Spiegelei, natur Farci d'épinards, jambon, fromage et oeuf au plat, non pané Filled with spinach, ham and cheese, with fried egg on top, natur	34
Schweizer (ohne Schwein) (sans porc) (no pork)	☼	Gfüllt mit Bündner Schungge und Raclettekääs, paniert Gefüllt mit Bündnerfleisch und Raclettekäse, paniert Farci à la viande de Grison et fromage à raclette, pané Filled with Bündner ham and raclette cheese, in bread crumbs	34

### Byyllaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Basler Pomfryt us de Region  / Pommes frites / French fries	☼	6.5
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles		6.5
Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns		7.5
Häärdepfelgratin / Kartoffelgratin / Gratin dauphinois / potato gratin	☼	8.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish	☼	9
Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta		6
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad	☼	12.5
Brootesosse / Bratensauce / sauce du rôti / gravy		4

☼ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde  
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.  
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.  
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.

Preise in CHF, inklusive 7.7% MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included



## Unseri Huus-Spezialität




Cordon Bleu vom Freilandschwein aus der Region  
Jenzer-Natura-Qualität

### Schwein / Porc / Pork



Classique	✿	Gfüllt mit Vorderschunke und Kääs, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert Farcé de jambon et fromage, pané Filled with ham and cheese, in bread crumbs	30
Thurgauer	✿	Gfüllt mit Vorderschunke und Apfelchutney, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Apfelchutney, paniert Farcé de jambon et chutney aux pommes, pané Filled with ham and apple chutney, in bread crumbs	30
Alemannisch	✿	Gfüllt mit Schunke, Camembert und Braiselbeeri, paniert Gefüllt mit Vorderschinken, Camembert und Preiselbeeren, paniert Farcé de jambon, Camembert et airelles rouges, pané Filled with ham, Camembert and cranberries, in bread crumbs	30
Italiänisch	✿	Gfüllt mit Rohschunke und Gorgonzola, paniert Gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola, paniert Farcé de jambon cru et Gorgonzola, pané Filled with smoked ham and Gorgonzola, in bread crumbs	30
Bärner	✿	Gfüllt mit Spägg, Ziibele und Kääs, paniert Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, paniert Farcé de lard, oignons et fromage, pané Filled with bacon, onions and cheese, in bread crumbs	30

### Byyilaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Basler Pomfryt us de Region  / Pommes frites / French fries	✿	6.5
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles		6.5
Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns		7.5
Häärdepfelgratin / Kartoffelgratin / Gratin dauphinois / potato gratin	✿	8.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish	✿	9
Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta		6
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad	✿	12.5
Brootesosse / Bratensauce / sauce du rôti / gravy		4

✿ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde  
 Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.  
 Ces Plats sont également disponibles sans gluten.  
 These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.

Preise in CHF, inklusive 7.7% MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included



## Das feurige Kalbs Cordon Bleu Double im Restaurant Gifhüttli

Die neuste Innovation für Cordon Bleu Liebhaber  
- das Cordon Bleu, das in Flammen steht!

Ein feuriges Erlebnis ab 2 Personen...  
Wir flambieren und tranchieren Ihnen das  
Kalbs Cordon Bleu Double "Classique" direkt am Tisch.  
600g wiegt das prächtige Stück, ist paniert  
und mit feinem Vorderschinken und bestem Käse gefüllt.  
Dazu servieren wir Ihnen knackige Basler Pommes und saisonales Gemüse.

für 2 Personen (DOUBLE) CHF 79.00  
für 3 Personen (TRIPLE) CHF 118.50  
für 4 Personen (2xDOUBLE) CHF 158.00  
(Preis incl. Pommes & Gemüse)





WIR SETZEN AUF



2021

## Haupt-Spyyse

### Lamm / Agneau / Lamb

*Schweizer Berglamm aus dem Berner Oberland*

#### Gschmorte Scheeflihexe anere Thymianjus mit grieni Boone

33.5

Geschmorte Lammhaxe an Thymianjus mit grünen Bohnen  
Souris d'agneau au jus de Thym avec des haricots verts  
Braised lamb with thyme jus with braised green beans

### Kalb / Veau / Veal

*Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität*

#### Kalbsläüberli anere Madairasosse oder im Angge \*

32.5

Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce oder in Butter  
Émincé de foie de veau sauce Madère ou au beurre  
Chopped veal liver in Madeira sauce or butter

#### Kalbsschnitzel paniert und allergattig Gmies \*

36.5

Wienerschnitzel mit Gemüsebouquet  
Escalope de veau pané et bouquet de légumes  
Wienerschnitzel in bread crumbs and with vegetables

### Schwein / Porc / Pork

*Freilandschwein aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität*

#### Rahmschnitzel mit geschmorte Riebli

28.5

Rahmschnitzel mit geschmorten Karotten  
Escalopes de porc à la crème  
Pork cutlet in cream sauce with braised carrots

### Byllaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Basler Pomfryt us de Region  / Pommes frites / French fries \*

6.5

Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles

6.5

Röshti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns

7.5

Häärdepfelgratin / Kartoffelgratin / Gratin dauphinois / potato gratin \*

8.5

Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish \*

9

Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta

6

Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad \*

12.5

Brootesosse / Bratensauce / sauce du rôti / gravy

4

\* Die Spyysse kenne glutenfrei bschtellt wärde  
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.  
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.  
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



WIR SETZEN AUF



## Rind / Boeuf / Beef

*Rinder aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität*

### Rindsschmorbroote anere Rotwyysosse und Riebli

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce serviert mit Karotten  
boeuf braisé, sauce au vin rouge et carottes  
braised beef with redwine sauce and carrots

39.5

## Poulet / Volailles / Poultry

*frisches Schweizer Geflügel*



### Giggelibruscht mit Spinaat, Kääs und obedruff e Stierenaug

Schweizer Pouletbrust gebraten, mit Spinat, Käse und Spiegelei  
poitrine de poulet suisse grillée, avec épinards, fromage et œuf au plat sur le dessus  
Swiss fried chicken breast, with spinach, cheese and fried egg on top

32.5

## Fisch / Poisson / Fish



### Schwyzer Forellefilet vom Kundelfingerhof mit Mandleanggee uf spinaat (CH)

Schweizer Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Mandelbutter auf Spinat  
Filet de truite swiss du Kundelfingerhof au beurre d'amande sur lit épinards  
Swiss trout fillet from Kundelfingerhof with almond butter on spinach

36.5

### Egliknuschberli im Bierdaig und Tartarsosse (Wildfang Estland)

Gebackene Eglifilet im Bierteig mit Tartarsaucen  
Goujonnette de perche à la bière frits, avec sauce Tartar  
Filets of perch in beer batter deep-fried with tartar sauce


27.5

## Wuurzle-Spyyse / Vegetarisch

### Oberschiine Cordon Bleu mit dröchnete Tomate und Rùgola anere fruchtige Dòmmaatesosse (Laktosefrei & Vegan)

Auberginen Cordon Bleu mit sonnengetrockneten Tomaten und Rucola an fruchtiger Tomatensauce  
Cordon bleu d'aubergine farci de tomates séchés et de roquettes sur de la sauce tomate  
Egg Plant Cordon Bleu filled with sun-dried tomatoes and rocket salad with a light tomato sauce

28.5

 Die Spyysse kenne glutenfrei bschtellt wärde  
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.  
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.  
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



## D' Gifhüttli Spyys Melody



### Ussem Salat-Koorb

Wuurscht-Salat aifach ✿

Wurstsalat einfach  
Salade de saucisse  
Sausage salad

15.5

Wuurscht-Salat garniert ✿

Wurstsalat garniert  
Salade de saucisse garnie avec crudités  
Sausagesalad and mixed salad

20.5

Käas-Salat serviert mit Ziibele ✿

Käsesalat mit Zwiebeln garniert  
Salade de fromage garnie avec oignons  
Cheese salad with onions and mixed salad

\* ja wir können auch Wurst Käsesalat machen

22.5

### Haupt Spyys

Röschi Florentine mit Spinaat und Kääs, obedruff e Stierenaug

Rösti Florentine mit Spinat, Käse und Spiegelei  
Rösti avec épinards, fromage et oeuf au plat  
Rösti Florentine with spinach and cheese with fried egg on top

23.5

Kalbsbrootwuurscht mit Ziibelesosse und Röschi

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti  
Saucisse de veau rôti, sauce à l'oignon et rösti  
Swiss veal sausage with onion sauce and rösti

26.5

Höornlighaggs mit Öpfelmuess

Gehacktes Rindfleisch mit Hörnchennudeln & Apfelmuss  
Boeuf haché au fond brun aux cornettes et compote de pommes  
Minced beef with pasta and apple sauce

21.5

✿ Die Spyys keene glutenfrei bschtellt wärde  
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.  
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.  
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.





## Fleischdeklaration

Wir verwenden ausschliesslich Regionales Fleisch von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim (Jenzer-Natura-Qualität).


Ausnahmen sind mit dem Herkunftsland gekennzeichnet.

# Härzliche Dangg & bis zem nägschte mol....






## Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank

<b>Urs Imhof Weine aus Maisprach im Baselbiet</b>	<b>1dl</b>	<b>7.5 dl</b>
<b>Blanc de Noir</b> , U.I. Weine, Maisprach Baselland	7.2	49
<b>Rosé</b> , U.I. Weine, Maisprach Baselland	7.2	49
<b>Blauburgunder</b> , U.I. Weine, Maisprach Baselland	7.2	49
		
<b>Schaumweine</b>	<b>1dl</b>	<b>7.5 dl</b>
<b>Prosecco DOC Dry Paladin</b> , Veneto, Italien	9.5	65
<b>Champagne Laurent- Perrier Brut</b> , Champagne, Frankreich Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	12.5	87.5
<b>Weissweine</b>		
<b>Epesses «Les Chapelles</b> », Jean Vogel, Lavaux, Schweiz	6.0	
<b>Pinot bianco Cora DOC</b> , Cantina Colterenzio, Alto Adige, Italien,	7.9	54
<b>Chardonnay Lenotti</b> , Cantina Lenotti, Veneto, Italien	7.2	49
<b>Johannisberg du Valais AOC</b> , Julius, Wallis, Schweiz	8.7	59.5
<b>Roséweine</b>		
<b>Rosé de Chiaretto Bardolino</b> , Cantine Lenotti, Veneto, Italien	6.9	47
<b>Rosato di Merlot Ticino Osé</b> , Tamborini, Tessin, Schweiz	7.9	54
<b>Rotweine</b>		
<b>Epesses Rouge Les Tourelles AOC</b> , Vins et Vignobles Lavaux, Waadt	7.9	54
<b>Prà rosso DOC</b> , Guido Brivio Tessin, Schweiz	8.5	58
<b>Primitivo Merlot Salento IGT</b> , Feudi di San Marzano, Apulien, Italien	7.2	49
<b>Rioja Raiza Crianza DOCa</b> , Viñedos de Aldeanueva, Rioja, Spanien	7.8	53
<b>Figuro 12 Crianza 2016</b> , Garcia Fiquero, Ribera del Duero, Spanien	9.0	62
<b>Amarone della Valpolicella CI. DOC</b> , Cantine Lenotti, Veneto, Italien	14.0	98



## Getränkekarte

<b>Mineral im Offenausschank</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1 ltr</b>
Rhätzünser Mineral mit Kohlensäure	4.50	6.00	9.50
Rhätzünser Citro	4.50	6.50	
<b>Hauspezialitäten im Offenausschank</b>			
<b>Apfelschorle aus dem Baselbiet</b>	4.50	6.50	
<b>Süssmost aus dem Baselbiet</b>	4.50	6.50	
<b>Hausgemachter Eistee</b>	4.50	6.50	
<b>Mineral in Flaschen</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Henniez grün, blau			9.00
San Pellegrino / Acqua Panna		6.50	
Sinalco	5.50		
Rivella rot, blau	5.50		
Coca Cola, light, zero	5.50		
Most vergoren trüb mit Alkohol 4%		<b>5 dl</b>	7.50
Tomatensaft/ Orangensaft		<b>2 dl</b>	5.50
<b>Organics</b>		<b>2.5 dl</b>	
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Purple Berry, Black Orange		5.50 5.50	
			
<b>Red Bull</b>		<b>2.5 dl</b>	
Energy Drink		6.00	
<b>Karaffe Wasser / Tap Water</b>		<b>5 dl</b>	<b>1 ltr</b>
Das Leitungswasser ist gratis, Sie bezahlen lediglich die Dienstleistung. <i>The tap water is free, you only pay for the service</i> <i>L'eau du robinet est gratuite, ce que vous payez est le service</i>		4.50	4.50
<b>Warme Getränke</b>			
Espresso			5.00
Café Crème			5.20
Schale			5.50
Latte Macchiato			6.00
Cappuccino			6.00
Espresso doppelt			6.50
Espresso Macchiato			5.50
Diverse Tee (London Tea)			5.50
Ovomaltine, Chocolat (kalt oder warm)	<b>2 dl</b>		5.90
Café fertig, Café Chrüter, Café Luz	<b>4 cl</b>		8.50
Café Zwetschgen, Café Pflümli fertig	<b>4 cl</b>		9.00
Espresso Coretto	<b>1 cl</b>		7.50
Tee Rum	<b>4 cl</b>		8.50



<b>Bier Offenausschank</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Warteck Lager, Panaché	4.30	5.30	7.50
Feldschlösschen Dunkle Perle	4.40	5.40	8.50
Feldschlösschen Saisonbier	4.40	5.40	8.50
Feldschlösschen Amber Bier	4.40	5.40	8.50
Schneider Weisse		5.50	9.00
Feldschlösschen Weizen		5.40	8.50

<b>Bier Flaschen</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Feldschlösschen Braufrisch	6.00	
Feldschlösschen Bügel		8.50
Feldschlösschen Weizen (alkoholfrei)	6.00	
Schlossgold (alkoholfrei)	5.50	
Schneider Weisse (alkoholfrei)		8.00

#### **Unser Bier**

Blond		6.50
Amber		6.50
Schwarz		6.50
Aypiey		7.50
Öisies Zwickel		6.50
Saisonbier		6.50



<b>Aperitifs</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Campari	23%		8.00
Cynar	16.5%		8.00
Martini Blanco	15%		8.00
Martini Rosso	15%		8.00
Aperol	11%		8.00
Ricard	45%	6.00	

<b>Fruchtbrände</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Willisauer Kirsch	37.5%	7.00	
Willisauer Pflümli	37.5%	7.00	
Willisauer Zwetschge	37.5%	7.00	
Willisauer Williams	37.5%	7.00	
Willisauer Kernobst	37.5%	7.00	
Calvados Morin	40%	9.00	
Morand Abricotin	40%	10.00	
Morand Williamine	43%	10.00	
Vieille Prune	41%	9.00	
Framboise Sauvage	43%	10.00	



<b>Liköre</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Baileys	17%		8.00
Grand Marnier/ Cointreau	40%		8.50
Amaretto	28%		8.00
<b>Whiskey / Cognacs</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Ballantines	40%		10.00
Chivas Regal, 12Y	40%		12.00
Glenfiddich	40%		14.00
Jim Beam	40%		10.00
Tullamore Dew	40%		10.00
Remy Martin, VSOP	40%		12.00
Jack Daniel's	40%		12.00
<b>Wodka/Gin/Tequila</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Trojka rot /weiss	40%		10.00
Gin Escape 7	40%		10.00
Tequila Cuervo	40%	5.00	9.00
<b>Rum</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Havanna Club, Blanco	37.5%		10.00
Havanna Club, Reserva	40%		12.00
<b>Kräuter</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Appenzeller	29%		9.00
Averna	29%		8.00
Kräuter, Willisauer	37.5%	7.00	
Jägermeister	35 %	5.00	9.00
Fernet Branca	39%		8.00
Ramazotti	30%		8.00
<b>Südweine</b>			<b>5 cl</b>
Sandeman Tawny Porto	19.5%		8.00
Sandeman Sherry	15 %		8.00