



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!



Übrigens...

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

10.5

Gmischte Salat ✱

Gemischter Salat
assiette de crudités
Mixed salad

13.5

Patron-Salat mit Kalbssläüberli
anere Himbeerosisse ✱

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 19.5 / gross 27.5

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

9.5

Bündner Gäärstesubbe

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

klein 13.5 / gross 25.5

Ziibelesubbe mit Käasbrootwüfel

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Soupe à l'oignon avec croûtons au fromage
Onionsoup with cheese croutons

12.5

✱ 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 Vorderschungete und Käse, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert Farci de jambon et fromage, pané Filled with ham and cheese, in bread crumbs | 35 |
| Gifthüttli | ☼ | Gfüllt mit Chorizo, Mozzarella und Krütter, 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 | 36 |
| Trüffel | ☼ | Gfüllt mit Trüffel, Vorderschungete und Käse, paniert Gefüllt mit Trüffel, 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, Schungete und Käse, 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 | 37 |
| Schweizer (ohne Schwein) (sans porc) (no pork) | ☼ | Gfüllt mit Bündner Schungete und Raclettekäse, 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 | 37 |

Byyllaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

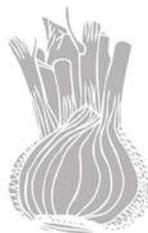
| | | |
|--|---|------|
| Basler Pomfryt us de Region  / Pommes frites / French fries | ☼ | 8.0 |
| Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles | | 7.5 |
| Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns | ☼ | 8.5 |
| Häärdepfelgratin / Kartoffelgratin / Gratin dauphinois / potato gratin | ☼ | 8.5 |
| Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish | ☼ | 9.5 |
| Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta | | 6.5 |
| Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad | ☼ | 13.5 |
| Brootesosse / Bratensauce / sauce du rôti / gravy | ☼ | 5.5 |

☼ 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.

Preise in CHF, inklusive 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 ✿ | Gfllt mit Vorderschunge und Kääs, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert Farci de jambon et fromage, pané Filled with ham and cheese, in bread crumbs | 32 |
| Thurgauer ✿ | Gfllt mit Vorderschunge und Epfelchutney, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Apfelchutney, paniert Farci de jambon et chutney aux pommes, pané Filled with ham and apple chutney, in bread crumbs | 32 |
| Alemannisch ✿ | Gfllt mit Schunge, Camembert und Braiselbeeri, paniert Gefüllt mit Vorderschinken, Camembert und Preiselbeeren, paniert Farci de jambon, Camembert et airelles rouges, pané Filled with ham, Camembert and cranberries, in bread crumbs | 33 |
| Italiänisch ✿ | Gfllt mit Rohschunge und Gorgonzola, paniert Gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola, paniert Farci de jambon cru et Gorgonzola, pané Filled with smoked ham and Gorgonzola, in bread crumbs | 33 |
| Bärner ✿ | Gfllt mit Spägg, Ziibele und Kääs, paniert Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, paniert Farci de lard, oignons et fromage, pané Filled with bacon, onions and cheese, in bread crumbs | 33 |

Byllaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

| | |
|--|------|
| Basler Pomfryt us de Region  / Pommes frites / French fries ✿ | 8.0 |
| Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles | 7.5 |
| Röshti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns ✿ | 8.5 |
| Häärdepfelgratin / Kartoffelgratin / Gratin dauphinois / potato gratin ✿ | 8.5 |
| Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish ✿ | 9.5 |
| Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta | 6.5 |
| Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad ✿ | 13.5 |
| Brootesosse / Bratensauce / sauce du rôti / gravy ✿ | 5.5 |

✿ 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.

Preise in CHF, inklusive 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 84.00
für 3 Personen (TRIPLE) CHF 126.00
für 4 Personen (2xDOUBLE) CHF 168.00

(Preis incl. Pommes & Gemüse)





Haupt-Spyyse

Lamm / Agneau / Lamb

Schweizer Berglamm aus dem Berner Oberland

Gschmorte Scheeflihaxe anere Thymianjus mit grieni Boone

36.5

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 *

35.5

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 *

37.5

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

30.5

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

Byyilaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

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

8.0

Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles

7.5

Röschi / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns *

8.5

Häärdepfelgratin / Kartoffelgratin / Gratin dauphinois / potato gratin *

8.5

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

9.5

Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta

6.5

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

13.5

Brootesosse / Bratensauce / sauce du rôti / gravy *

5.5

* 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.



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

Gifhüttli Lääberli, Straganoff oder im Angge mit Ziibele

Rindsleber, mit Peperonistreifen, roten Zwiebeln und Essiggurke oder in Butter mit Zwiebeln
Foie de bœuf avec lamelles de poivron, oignons rouges et cornichons ou au beurre avec oignons
Beef liver with pepperoni strips, red onions and pickle or butter with onions

31.5

Poulet / Volailles / Poultry

frisches Schweizer Geflügel



Giggelibruscht mit Spinaat, Kääs und obedruff e Stierenaug

Schweizer Pouletbrust gebraten, mit Spinat und einem Spiegelei mit Käse gratiniert
Pôitrine de poulet suisse rôtie, avec épinards et un œuf au plat gratiné au fromage
Swiss chicken breast roasted, with spinach and a fried egg gratinated with cheese

35.5

Fisch / Poisson / Fish



Schwyzer Forellenfilet von Bremgarten mit Mandleanggee uf spinaat

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

37.5

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

29.5

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

29.5

* 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.



D' Gifhüttli Spyys Melody



Ussem Salat-Koorb

Wuurscht-Salat aifach ✿

Wurstsalat einfach
Salade de saucisse
Sausage salad

17.5

Wuurscht-Salat garniert ✿

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

23.5

Kääs-Salat serviert mit Ziibebe ✿

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

* ja wir können auch Wurst Käsesalat machen

24.5

Haupt Spyys Melody

Röschi Florentine mit Spinaat und Kääs, obedruff e Stierenaug ✿ 26.5

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

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

28.5

Höörnlichaggs mit Öpfelmuess

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

24.5

Basler Käässchnitte mit Griene Salat

Brotscheiben mit Weisswein, Kräutern und Käse gratiniert mit grünem Salat
Tranches de pain gratinées au vin blanc, aux herbes et au fromage avec salade verte
Slices of bread with white wine, herbs and cheese au gratin with green salad

22.5

✿ Die Spyys keenne 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.

Härzligge Dangg & bis zem nägschte mol...



Sifhüttli Dessertkarte



...Versuchungen sollte man nachgeben.

Man weiss nie, wann sie wiederkommen...



Yys-Kaffi – Grämmigi Kaffiglance miteme heisse Espresso verriert und mitere Rahmhuube gröönt ❁

Eis-Kaffee –Kaffeeiglance mit einem heissen italienischen Espresso verrührt und mit einer Schlagrahmhaube gekrönt

Café glacé – Onctueuse glace café melangé avec un espresso chaud et couronné de crème Chantilly

Iced Coffee – Creamy coffee ice mix with a hot espresso and with whipped cream on top

CHF 12.50

Crème Brûlée Gifhüttli – Feini Grämme mit gebrennte Zuger ❁

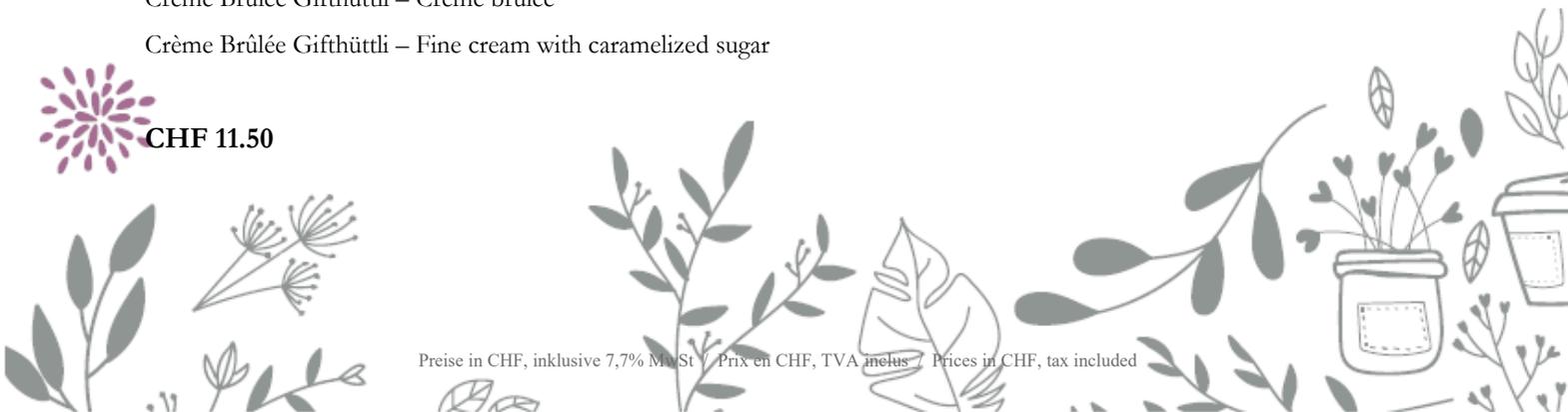
Crème Brûlée Gifhüttli – Feine Crème mit karamellisierten Zucker

Crème Brûlée Gifhüttli – Crème brûlée

Crème Brûlée Gifhüttli – Fine cream with caramelized sugar



CHF 11.50





Meringue Glace – harmonischi Kombination von Vanille- und Äärdbeeriglace ✨ mit Meringue und ere Rahmhuube

Meringue Glace – Kombination von Vanille- und Erdbeeriglace mit Meringue und Rahm

Meringue glacée – Combination de la glace vanille et fraise avec de la meringue et de la crème Chantilly

Meringue ice – combination of vanilla and strawberry ice cream with meringue and whipped cream

CHF 11.50

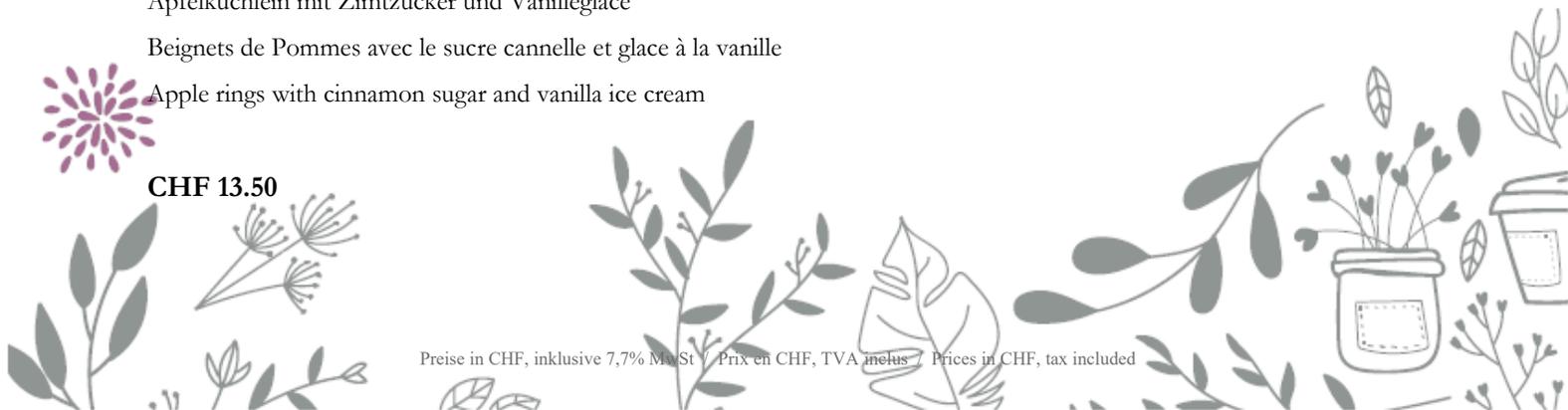
Öpfelkiechli mit Zimt-Zugger und ere Vanilleglace

Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanilleglace

Beignets de Pommes avec le sucre cannelle et glace à la vanille

Apple rings with cinnamon sugar and vanilla ice cream

CHF 13.50





Coupe Dänemark – Fyynschti grämmigi Vanilleglace mitere zartschmelzende-flüssige Schoggisauce und ere Rahmhuube ❁

Coupe Dänemark – Feinste cremige Vanilleglace mit zartschmelzend-flüssiger Schokoladensauce und Schlagrahm

Coupe Danemark – Onctueuse glace vanille avec de la sauce chocolat et de la crème Chantilly

Coupe Danemark – Best creamy vanilla ice with a liquid chocolate sauce and whipped cream

CHF 12.50

Coupe Baileys – Trio vo Caramell-, Kaffi- und Vanilleglace mit Baileys verfyneret ❁

Coupe Baileys – Trio von Karamell-, Kaffee- und Vanilleglace mit Baileys verfeinert

Coupe Baileys – Trio de glace à caramel, café et vanille arrosé avec du Baileys

Coupe Baileys - Trio of caramel, coffee and vanilla ice cream refined with Baileys

CHF 12.50





Schokoladen „Cœur Fondant“ Küchlein mit ere Vanilleglace

Schokoladen „Cœur Fondant“ Küchlein mit Vanilleglace

Chocolat Fondant «Cœur Fondant» avec une glace vanille

Chocolat Fondant «Cœur Fondant» with vanilla ice cream

CHF 13.50

☼ 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





Sorbet William – Birnesorbet mit Williams ✿

Sorbet William – Sorbet à la poire avec du Williams
Sorbet William – Pear sorbet with Williams

Sorbet Colonel – Zitronesorbet mit Wodka ✿

Sorbet Colonel – Sorbet à la citron avec du Wodka
Sorbet Colonel – Lemon sorbet with Wodka

Sorbet Vieille Prune – Zwetschgesorbet mit Vieille Prune ✿

Sorbet Vieille Prune – Sorbet a la prune avec du Vieille Prune
Sorbet Vieille Prune – Plum sorbet with Vieille Prune

Sorbet Ticino – Trubensorbet mit Grappa ✿

Sorbet Ticino – Sorbet Raisin arrosé de grappa
Sorbet Ticino – grapes sorbet with grappa



Sorbet Calvados – Apfelsorbet mit Calvados ✿

Sorbet Calvados – Sorbet pomme au calvados
Sorbet Calvados – Apple sorbet with calvados

CHF 12.50

Preise in CHF, inklusive 7,7% MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included





Sorbet – Arome, Aromen, arôme, flavour ✨

Mango, Mangue, mango
Traube, Raisin, Grape
Birne, poire, pear
Zwetschge, prune, plum
Apfel, pomme, apple
Zitrone, citron, lemon

1.Kugel CHF 5.00
jede weitere CHF 2.50

Glace – Arome, Aromen, arôme, flavour ✨

Vanille, vanille, vanilla
Schoggi, chocolat, chocolate
Kokosnuss, coco, coconut
Erdbeere, fraise, strawberry
Kaffee, coffee, café
Karamell, caramel, caramel
Rahm, crème Chantilly, whipped cream

1.Kugel CHF 5.00
jede weitere CHF 2.50

**Zu den feinen Gifhüttli Desserts empfehlen wir
unseren Dessertwein**

CHF 1.50

CHF 8.50



Preise in CHF, inklusive 7,7% MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included

