



Herzlich Willkommen im Restaurant Gifhüttli

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 Gifhüttli 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 Gifhüttli ?!

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!





Bienvenue au Restaurant Gifhüttli

Chers clients de près ou de loin,

Que vous soyez un bon vivant, un voyageur ou un excursionniste, nous sommes heureux de répondre à vos souhaits et attentes d'un restaurant traditionnel au cœur de la vieille ville de Bâle. Profitez de l'hospitalité authentique du Gifhüttli avec une cuisine exquise et familiale. Nous vous proposons un large choix de délices culinaires de saison et nous nous engageons à répondre à vos souhaits personnels.

Pourquoi le nom Gifhüttli (Maison des Poisons) ?!

Il y a plus de 100 ans, le propriétaire de l'auberge "zum Ritter St. Georg" a osé servir de la bière en plus du vin. À l'époque, cela était réservé exclusivement aux brasseries artisanales. Dans le "Journal de Bâle", on pouvait lire : "La bière qui n'est pas bue directement chez le brasseur est un poison". Le propriétaire a alors rebaptisé son établissement sans autre forme de procès.

Nous vous souhaitons un agréable séjour !



Welcome to the Restaurant Gifhüttli

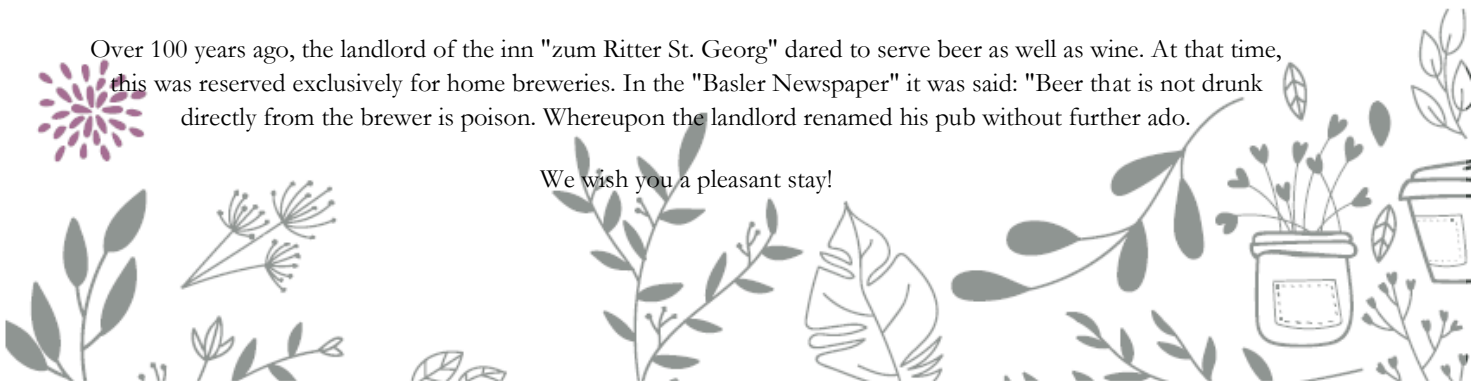
Dear guests from near and far,

Whether you are a bon vivant, a traveler or an excursionist, we are happy to fulfill your wishes & expectations of a traditional restaurant in the middle of Basel's old town. Enjoy genuine hospitality in the Gifhüttli with an exquisite, home-style cuisine. We offer you a wide selection of culinary, seasonal delicacies & are always committed to fulfilling your personal wishes.

Why the name Gifhüttli (House of Poisons)?!

Over 100 years ago, the landlord of the inn "zum Ritter St. Georg" dared to serve beer as well as wine. At that time, this was reserved exclusively for home breweries. In the "Basler Newspaper" it was said: "Beer that is not drunk directly from the brewer is poison. Whereupon the landlord renamed his pub without further ado.

We wish you a pleasant stay!





D' Gifhüttli Spyys Melody

Ussem Salat Korb


 Griene Salat no dr Jooreszyt  10.5
Grüner Saison Salat
Salade verte de saison
Salad in season

Gmischte Salat  13.5
Gemischter Salat
assortiment de salades
Mixed salad


Wuurscht-Salat aifach  17.5
Wurstsalat einfach
Salade de saucisse
Sausage salad

Wuurscht-Salat garniert  23.5
Wurstsalat garniert
Salade de saucisse garnie
Sausagesalad and mixed salad

Kääs-Salat serviert mit Ziibebe  24.5
Käsesalat mit Zwiebeln garniert
Salade de fromage
Cheese salad with onions and mixed salad


Patron-Salat mit Kalbslääberli klein 19.5 / gross 27.5
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
Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Ussem Subbe Haafe

 Daagessubbe (frooge Si d Bedienig no dr Art) 9.5
Tagessuppe
Potage du jour
Soup of the day

Bündner Gäärstesubb klein 13.5 / gross 25.5
Bündner Gerstensuppe mit Crissini
Soupe à l'orge des Grisons
grisons barley soup with grissini

Ziibelesubbe mit Kääsbrootwirfel 12.5
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Soupe à l'oignon avec croutons au fromage
Onionsoup with cheese croutons


 Die Spyysenne 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.




Haupt-Spyyse / Plats principaux / Main Course

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

Kalbsbrootwuurst mit Ziibelesosse und Röshti  28.5

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

Kalbsläüberli anere Madeerasoosse oder im Angge  35.5

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

Röshti Florentine mit Spinaat und Kääs, obedruff e Stierenaug  26.5

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

Basler Käässchnitte mit Griene Salat 22.5

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

Ghaggts Höörnli mit Öpfelmùes 24.5


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

Fisch / Poisson / Fish


Egliknuschberli im Bierdaig und Tartarsoosse (Wildfang Estland) 29.5

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

Wuurzle-Spyyse / Vegetarisch

Oberschiine Cordon Bleu mit Rùgola anere fruchtige Dòmmaatesoosse  (Laktosefrei & Vegan) 29.5

Auberginen Cordon Bleu mit Rucola an fruchtiger Tomatensauce
Cordon bleu d'aubergine farci de roquettes à la sauce tomates
Egg Plant Cordon Bleu filled with rocket salad with a light tomato sauce

 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, inklusiv MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included



Unseri Huus-Spezialität

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




Kalb oder Schwein

Kalb / Schwein

Classique ✿	Gfillt 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	35 / 32
Gifhüttli ✿	Gfillt mit Chorizo, Mozzarella und Krytter, paniert 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 / 32
Trüffel ✿	Gfillt mit Trüffel, Vorderschunge und Kääs, 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 / 35
Florentiner ✿	Gfillt mit Spinaat, Schunge und Kääs, obe e Stierenaug Gefüllt mit Spinat, Vorderschinken und Käse, belegt mit Spiegelei Farci d'épinards, jambon, fromage et oeuf au plat Filled with spinach, ham and cheese, with fried egg on top	37 / 33
Schweizer ✿ (ohne Schwein) (sans porc) (no pork)	Gfillt mit Bündner Schunge und Raclettekääs, paniert Gefüllt mit Bündnerfleisch und Raclettekäse, paniert Farcies au jambon de Grison, aux fromage à raclette, pané Filled with Bündner ham and raclette cheese, in bread crumbs	37 / 33

Byyilage / 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
Gemischte 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

Gifthüttli Dessertkarte



...Versuchungen sollte man nachgeben.

Man weiss nie, wann sie wiederkommen...

**Ys-Kaffi – Grämmigi Kaffiglance miteme heisse Espresso verriert und
mitere Rahmhuube gröönt** 12.5

Eis-Kaffee – Cremige Kaffeeglance mit einem heissen italienischen Espresso verrührt und einer Schlagrahmhuube gekrönt

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

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

Crème Brûlée Gifhüttli – Feini brennti Grämme, e Huusspezialität ✨ 11.5

Crème Brûlée Gifhüttli – Feine gebrannte Crème, eine Hausspezialität

Crème Brûlée Gifhüttli – Crème brûlée douce, une spécialité de la maison

Crème Brûlée Gifhüttli – Delicate burnt cream, a speciality of the house



Meringue Glace – harmonischi Kombination vo Vanille- und Ärdbeeriglace mit Meringue und ere Rahmhuube

11.5

Meringue Glace – harmonische Kombination von Vanille- und Erdbeerglace mit Meringue und Rahm
 Meringue glacé – Combination harmonieuse de la glace à vanille et fraise avec de la meringue et de la crème Chantilly
 Meringue ice – Harmonious combination of vanille and strawberry ice with meringue and whipped cream

Öpfelkiechli mit Zimt-Zugger und ere Vanilleglace

13.5

Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanilleglace
 Beignets de Pommes avec le sucre canellé et glace à la vanille
 Apple rings with cinnamon sugar and vanilla ice cream

Sorbet – Arome, Aromen, arôme, flavour

1.Kugel 5.0
 jede weitere 2.5

- Mango**, Mangue, mango
- Traube**, Raisin, Grape
- Birne**, poire, pear
- Zwetschge**, prune, plum
- Apfel**, pomme, apple
- Limette**, citron vert, lime

Glace – Arome, Aromen, arôme, flavour

1.Kugel 5.0
 jede weitere 2.5

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

1.5



Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank

Urs Imhof Weine aus Maisprach im Baselbiet

	1dl	7.5 dl
Blanc de Noir , U.I. Weine, Maisprach Baselland	8.1	55
Rosé , U.I. Weine, Maisprach Baselland	8.1	55
Blauburgunder , U.I. Weine, Maisprach Baselland	8.1	55



Weissweine

Epesses «Les Chapelles» AOC , Schweiz	6.0	
Pinot bianco Cora DOC , Cantina Colterenzio, Alto Adige, Italien,	7.9	54
Chardonnay Lenotti , Cantina Lenotti, Veneto, Italien	7.2	49
Johannisberg du Valais AOC , Julius, Wallis, Schweiz	8.7	59.5
Jakobi Sauvignon Blanc DAC , Weingut Gross, Südsteiermark	7.9	54
Riesling Saar Fuder 13 , Saar Mosel, Deutschland	7.9	54

Alkoholfreie Weine

Zeero Red Sangiovese Non-Alc. , Toskana, Italien	8.1	55
Zeero White Non-Alc. , Toskana, Italien	8.1	55
Sparkling Riesling Eins-Zwei-Zero , Rheintal, Deutschland	9.5	65



Roséweine

Rosé de Chiaretto Bardolino , Cantine Lenotti, Veneto, Italien	6.9	47
Rosato di Merlot Ticino Osé , Tamborini, Tessin, Schweiz	9.1	62

Rotweine

Epesses Rouge Les Tourelles AOC , Lavaux, Waadt	8.2	56
Merlot del Ticino Passo di Tambo DOC , Tessin, Schweiz	9.5	65
Primitivo Merlot Salento IGT , Apulien, Italien	7.8	53
Roter Satz QbA , Pfalz Rings, Deutschland	9.5	64
Rioja Raiza Crianza DOCa , Viñedos de Aldeanueva, Rioja, Spanien	7.8	53
Figuro 12 Crianza , Garcia Fiquero, Ribera del Duero, Spanien	9.5	65
Botrosecco DOC , Maremma Toscana, Le Mortelle, Italien	9.5	65
Amarone della Valpolicella CI. DOC , Cantine Lenotti, Veneto, Italien	14.0	98





Getränkekarte

Mineral im Offenausschank

Rhätzünser Mineral mit Kohlensäure
Rhätzünser Citro

3 dl	5 dl	1 ltr
5.00	6.20	10.50
5.00	6.20	

Hauspezialitäten im Offenausschank

Apfelschorle aus dem Baselbiet
Süssmost aus dem Baselbiet
Hausgemachter Eistee

5.00	6.20
5.00	6.20
5.00	6.20

Mineral in Flaschen

Henniez grün, blau
San Pellegrino / Acqua Panna
Sinalco
Rivella rot, blau
Coca Cola, light, zero
Most vergoren trüb mit Alkohol 4%
Tomatensaft/ Orangensaft

3.3 dl	5 dl	7.5 dl
		9.50
	6.80	
5.70		
5.70		
5.70		
	5 dl	7.50
	2 dl	5.80

Organics

Bitter Lemon, Tonic Water



2.5 dl
5.80

Red Bull

Energy Drink

2.5 dl
6.50

Karaffe Wasser / Tap Water

Das Leitungswasser ist gratis, Sie bezahlen lediglich die Dienstleistung.
The tap water is free, you only pay for the service
L'eau du robinet est gratuite, ce que vous payez est le service

5 dl	1 ltr
4.50	4.50

Warme Getränke

Espresso
Café Crème
Schale
Latte Macchiato
Cappuccino
Espresso doppelt
Espresso Macchiato
Diverse Tee (London Tea)
Ovomaltine, Chocolat (kalt oder warm)
Café fertig, Café Kräuter, Café Luz
Café Zwetschgen, Café Pflümli fertig
Espresso Coretto
Tee Rum

	5.00
	5.20
	5.50
	6.00
	6.00
	6.50
	5.50
	5.50
2 dl	5.90
4 cl	8.50
4 cl	9.00
1 cl	7.50
4 cl	8.50



Getränkekarte

Bier Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl
Warteck Lager, Panaché	4.40	5.50	8.20
Feldschlösschen Dunkle Perle	4.50	5.60	8.70
Feldschlösschen Amber Bier	4.50	5.60	8.70
Schneider Weisse		5.70	9.00
Feldschlösschen Weizen		5.60	8.70

Bier Flaschen

	3.3 dl	5 dl
Feldschlösschen Braufrisch	6.00	
Feldschlösschen Bügel		8.50
Feldschlösschen Weizen (alkoholfrei)	6.00	
Feldschlösschen Lager (alkoholfrei)	5.50	
Schneider Weisse (alkoholfrei)		8.00

Unser Bier

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

Aperitifs

	Vol.%	2 cl	4 cl
Campari	23%		8.00
Cynar	16.5%		8.00
Martini Bianco / Rosso	15%		8.00
Ricard	45%	6.00	
Aperol Spritz			12.50
Hugo			12.50
Gifti Spritz «Kiwi»			12.50

Fruchtbrände

	Vol.%	2 cl
Willisauer Kirsch	37.5%	7.00
Willisauer Pflümli	37.5%	7.00
Willisauer Zwetschge	37.5%	7.00
Willisauer Birnenbrand	50.0%	7.00
Willisauer Kernobst	37.5%	7.00
Calvados Morin	40%	9.00
Morand Abricotin	40%	10.00
Morand Williamine	43%	10.00
Morand Framboise	43%	10.00
Vieille Prune	41%	9.00



Getränkekarte

Liköre

Baileys
Grand Marnier/ Cointreau
Amaretto

Vol.%	4 cl
17%	8.00
40%	8.50
28%	8.00

Whiskey / Cognacs

Ballantines
Chivas Regal, 12Y
Glenfiddich
Jim Beam
Tullamore Dew
Remy Martin, VSOP
Jack Daniel's

Vol.%	4 cl
40%	10.00
40%	12.00
40%	14.00
40%	10.00
40%	10.00
40%	12.00
40%	12.00

Wodka/Gin/Tequila

Trojka Wodka rot /weiss
Bombay Sapphire
Tequila Cuervo

Vol.%	2 cl	4 cl
40%		10.00
40%		10.00
40%	5.00	9.00

Rum

Havanna Club, Blanco
Havanna Club, Reserva

Vol.%	4 cl
37.5%	10.00
40%	12.00

Kräuter

Appenzeller
Averna
Kräuter, Willisauer
Jägermeister
Fernet Branca
Ramazotti

Vol.%	2 cl	4 cl
29%		9.00
29%		8.00
37.5%	7.00	
35%	5.00	9.00
39%		8.00
30%		8.00

Südweine

Sandeman Tawny Porto
Sandeman Sherry

Vol.%	5 cl
19.5%	8.00
15%	8.00



Härzligge Dangg & bis zem nägschte mol....

