



# 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

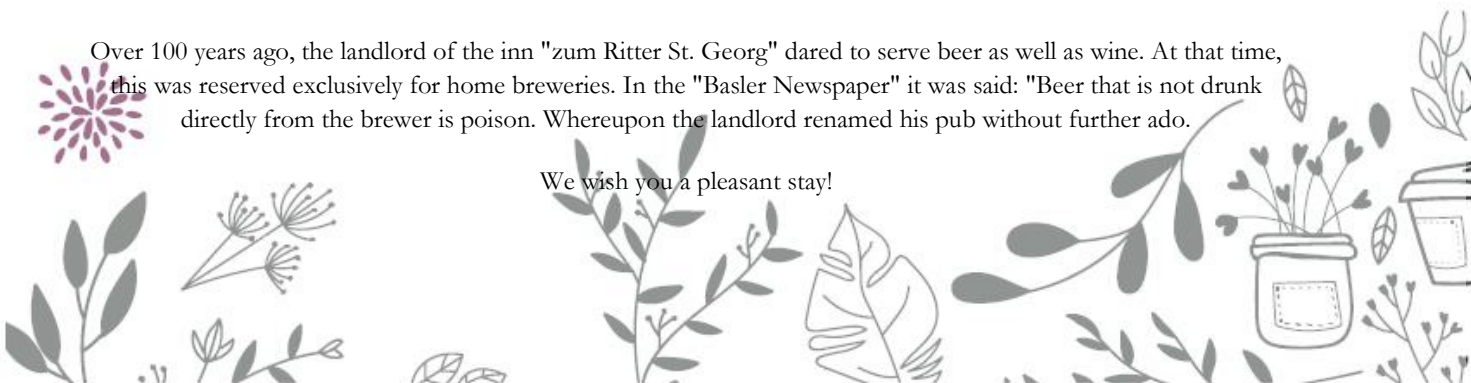
**Dear guests from near and far,**

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 Spys 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 Spysse 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 Rösti  
Saucisse de veau rôti, sauce à l'oignon et rösti  
Swiss veal sausage with onion sauce and roesti

Kalbsläüberli anere Madeerasosse 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

Rösti Florentine mit Spinat, Käse und Spiegelei  
Rösti avec épinards et fromage et oeuf au plat  
Rösti 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 Tartarosse (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 Dòmmaatesosse \* (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 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.



## Unseri Huus-Spezialität

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




### Kalb oder Schwein

Kalb / Schwein

Classique ✱	Gfillt mit Vorderschungette und Kääs, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert Farcis de jambon et fromage, pané Filled with ham and cheese, in bread crumbs	35 / 32
Gifhtüttli ✱	Gfillt mit Chorizo, Mozzarella und Krytter, paniert Gefüllt mit Chorizo, Mozzarella und Kräuter- pikant -, paniert Farcis 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, Vorderschungette und Kääs, paniert Gefüllt mit Trüffel, Vorderschinken und Käse, paniert Farcis de truffe, jambon et fromage, pané Filled with truffle, ham and cheese, in bread crumbs	39 / 35
Florentiner ✱	Gfillt mit Spinaat, Schungette und Kääs, obe e Stierenaug Gefüllt mit Spinat, Vorderschinken und Käse, belegt mit Spiegelei Farcis 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 Schungette 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

### Byyilaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Basler Pomfrytus de Region  / Pommes frites / French fries ✱	8.0
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles	7.5
Röschtli / Röstli / 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.

# Gifthüttli Dessertkarte



...Versuchungen sollte man nachgeben.

Man weiss nie, wann sie wiederkommen...

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

Eis-Kaffee – Cremige Kaffeeglance mit einem heissen italienischen Espresso verrührt und einer Schlagrahmhaube 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
<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



### Schaumweine

	1dl	7.5 dl
<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

### Weissweine

<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

### Roséweine

<b>Rosé de Chiaretto Bardolino</b> , Cantine Lenotti, Veneto, Italien	6.9	47
<b>Rosato di Merlot Ticino Osé, Tamborini</b> , Tessin, Schweiz	7.9	54

### Rotweine

<b>Epesses Rouge Les Tourelles AOC</b> , Vins et Vignobles Lavaux, Waadt	7.9	54
<b>Merlot del Ticino Passo di Tambo DOC</b> , Tamborini, Tessin Tessin, Schweiz	9.0	62
<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

### Mineral im Offenausschank

Rhätünser Mineral mit Kohlensäure  
Rhätünser Citro

3 dl	5 dl	1 ltr
4.50	6.00	9.50
4.50	6.50	

### Hauspezialitäten im Offenausschank

Apfelschorle aus dem Baselbiet  
Süssmost aus dem Baselbiet  
Hausgemachter Eistee

4.50	6.50
4.50	6.50
4.50	6.50

### 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
		9.00
	6.50	
5.50		
5.50		
5.50		
	5 dl	7.50
	2 dl	5.50

### Organics

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale,



2.5 dl
5.50

### Red Bull

Energy Drink

2.5 dl
6.00

### 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 Saisonbier	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	
Schlossgold (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	15%		8.00
Martini Rosso	15%		8.00
Aperol	11%		8.00
Ricard	45%	6.00	

### Fruchtbrände

	Vol.%	2 cl
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



## Getränkekarte

### Liköre

Baileys  
Grand Marnier/ Cointreau  
Amaretto

Vol.%	2 cl	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.%	2 cl	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 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.%	2 cl	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....

