Frühlingsspeisekarte

RESTAURANT SCHÜTZENHAUS BASEL

Vorspeisen oder Feines für den kleinen Hunger

Blattsalat der Saison mit Hausdressing 11.00
Salade verte de saison avec vinaigrette maison

Gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Hausdressing 12.50
Salade mixte de légumes et de feuilles avec vinaigrette maison

Frühlingssalat mit weissen Badischen Spargeln 19.50
an Bärlauch-Vinaigrette, dazu Parmaschinken (16 Monate gereift)
Salade de printemps aux asperges blanches de Baden Hauptgang 29.50
avec vinaigrette à l'ail des ours et jambon de Parme (16 mois d'affinage)

Hausgemachtes «Natura» Rindstatar mild oder rassig, 24.50
dazu geröstetes Brot und Butter
Tartare de bœuf fait maison, doux ou racé,accompagné de pain grillé et de beurre Hauptgang 34.50

Fleischbouillon nature oder mit Sherry 9.50/10.50
Consommé nature ou au sherry

Grüne Spargelsuppe mit Parmaschinkentatar-Crostini 13.50
Soupe d'asperges vertes avec crostini au tartare de jambon de Parme

Morchel-Velouté mit Bärlauch-Muffin 14.50
Velouté de morilles avec muffin à l'ail des ours

Hauptgerichte

Weisse regionale Spargeln (300g) mit Parmaschinken (16 Monate gereift) 38.50
und Frühlingskartoffeln, dazu Mayonnaise, Vinaigrette oder Sauce Hollandaise
Asperges blanches régionales (300g) avec jambon de Parme (16 mois d'affinage) et pommes de terre de printemps accompagnées de mayonnaise, vinaigrette ou sauce hollandaise

«Jenzers Kalbsbratwurst» mit Zwiebelsauce und Rösti 25.50
Saucisse de veau de Jenzer aux oignons et Rösti

Geschnetzeltes vom Baselbieter Kalb mit Pilzen an Rahmsauce, 39.00
serviert mit Rösti
Emincé de veau avec sauce aux champignons et rösti kl. Port. 33.50

Rindsfilet «Irish Angus Freiland» (ca.180g) mit Senfkruste
an Rotweinsauce, dazu Pommes allumettes und Marktgemüse 54.50
Filet de bœuf "Irish Angus Freiland" (env.180g) avec croûte de moutarde
à la sauce au vin rouge, accompagné de pommes allumettes et de légumes du marché

Paniertes Schnitzel vom regionalen Kalb nach «Schützenhaus Art», 42.50
serviert mit Estragon–Mayonnaise und Pommes frites kl. Port. 33.50
Escalope de veau «Schützenhaus» servie avec mayonnaise à l'estragon et pommes frites

Fleisch- & Fischdeklaration: Rind CH/IR, Kalb CH, Lamm CH, Geflügel FR, Saibling ISL
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / Prix en CHF et TVA comprise

Jenzer Natura-Qualität Familientradition seit 1898

Frühlingsspeisekarte

RESTAURANT SCHÜTZENHAUS BASEL

Von Montag bis Samstag bieten wir Ihnen

einen täglich abwechselnden Mittagsteller* an **21.00**

Du lundi au samedi, nous vous proposons une assiette de midi qui change tous les jours*

Jeden Sonntag gibt es einen feinen Braten* **28.50**

ofenfrisch serviert

Chaque dimanche, nous vous proposons un délicieux rôti servi frais du four*

**Es het solang`s het. / *Il y en a tant qu'il y en a.*

Vegetarische Gerichte

«Spaghetti all'arrabbiata» pikant mit Tomaten und Oliven 26.50
Spaghetti aux tomates et olives (piquant)

Risotto mit zweierlei Spargel und Sbrinz, dazu Frühlingszwiebeln 32.50
Risotto aux deux sortes d'asperges et au sbrinz avec oignons de printemps

Hausgemachte Gnocchi an Bärlauch-Rahmsauce
mit Favebohnen, Morcheln und Grill-Frühlingszwiebeln 32.50
Gnocchi maison à la sauce à la crème à l'ail des ours
avec Fèves, morilles et oignons de printemps grillés

Frühlingsgerichte

Geröstete Perlhuhnbrust an Morchelsauce, dazu feine Eiernudel-Roulade 39.00
und weisse Badische Spargeln an Sauce Hollandaise
Poitrine de pintade rôtie à la sauce aux morilles accompagnée d'une fine roulade de pâtes aux œufs et d'asperges blanches badoises à la sauce hollandaise

Sautiertes Goldbrassenfilet an Bouillabaisse-Jus, 46.50
dazu Frühlingzwiebelspinat und Frühkartoffeln
Filet de daurade sauté avec jus de bouillabaisse,
épinards aux oignons de printemps et pommes de terre nouvelles

Lammrückenfilet aus dem Berner Oberland an schwarzem Kümmel-Jus, 46.50
serviert mit Frühlingskartoffeln und Favebohnen
Filet d'agneau de l'Oberland bernois jus de cumin noir servi avec des pommes de terre de printemps et des Fèves

Paillard vom regionalen Kalb mit Balsamico-Jus, 45.50
dazu Frühlingszwiebel-Risotto und zweierlei Spargeln
Paillard de veau régional avec jus balsamique
et Risotto aux oignons de printemps et deux sortes d'asperges

«Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal. »

Fleisch- & Fischdeklaration: Rind CH/IR, Kalb CH, Lamm CH, Geflügel FR, Saibling ISL
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / Prix en CHF et TVA comprise

Tenzer Natura-Qualität Familientradition seit 1898