

## **zum goldenen fass**

Hammerstrasse 108 \_\_ 4057 Basel  
061 693 34 00 \_\_\_Di-Sa ab 18.30

Bankett Menü Juni 2018 /  
banquet menu June 2018

*Dear guests,  
we kindly ask you to choose **one menu for everyone** (same starter, main course and dessert).  
Of course we offer a vegetarian option for the maincourse. Please let us **know at least one week in advance** your menu choice (including wine/drinks) the number of persons attending, the number of vegetarian meals and if there are any known allergies among the guests. Thank you.*

Liebe Gäste,  
gerne können Sie sich aus folgenden Vorschlägen ein 3-4 Gang Menü zusammenstellen.  
Wir bitten Sie bei den Bankett-Menüvorschlägen jeweils *ein Gericht pro Gang* auszuwählen.  
D.h. Sie entscheiden sich jeweils für das *gleiche Menü für Alle* mit einer Vorspeise,  
einem Hauptgang und einem Dessert.  
Natürlich bieten wir für Vegetarier eine *vegetarische Option* nach ihrer Wahl an.  
Unsere Küche arbeitet mit einer bewusst kleinen Auswahl und nur mit frischen, saisonalen  
Produkten. Damit gewährleisten wir eine Qualität und einen Service, die unserem Konzept  
entsprechen. Die Küche ist offen für Anregungen, Änderungen oder Erweiterungsvorschläge.  
Wir sind froh, wenn Sie uns bis spätestens *eine Woche vor dem Anlass* Ihre Auswahl  
und die genaue Personenanzahl, sowie die Anzahl von Vegetariern mitteilen.  
Bitte lassen Sie uns auch wissen, wenn Allergiker (z.B. Laktose, Gluten etc.) dabei sind.  
Die Preise verstehen sich alle pro Person inkl. 7.7 % MwSt. – Vielen Dank & guten Appetit.

### Vorspeisen / starters

\* = vegetarisch

Weisse Spargelsuppe, Schnittlauch, Serviettenknödel \*  
*white asparagus soup, chives, bread dumplings* \_\_\_\_\_ 14.-

Gazpacho andaluz \*  
*cold spanish tomato soup, bell pepper, cucumber, basil* \_\_\_\_\_ 9.-

Sommersalat, Pfifferlinge, gelbe Zucchini, Himbeer-Vinaigrette \*  
*summer salad, chanterelles, yellow zucchini, raspberry vinaigrette* \_\_\_\_\_ 16.50

Grüner Spargelsalat, Papaya, Koriander, Erdnüsse, Limettendressing \*  
*green asparagus salad, papaya, coriander, peanuts, lime dressing* \_\_\_\_\_ 16.-

Carciofini, Auberginen-relish, Ruccola\*  
*baby artichokes, eggplant relish, rocket salad* \_\_\_\_\_ 17.50

Lachsballotine, grüne Zucchini, Grüntee, schwarzer Sesam  
*cured salmon, green zucchini, green tea, black sesame* \_\_\_\_\_ 17.50

Vitello mit geräuchertem Forellenmousse, Salat Nicoise  
*roasted veal, smoked trout mousse, salad nicoise* \_\_\_\_\_ 19.-

Pulpoterrine im Noriblatt, Misosüppchen, chinesischer Schnittlauch  
*octopus terrine, nori, misosoup, chinese chives* \_\_\_\_\_ 18.50

Rindschrippe, marinierte Gurke, Knoblauch, Rotweinjus  
*beef ribs, marinated cucumber, garlic, red wine jus* \_\_\_\_\_ 17.50

Lammbratwürstchen, Selleriepurée, Pfifferlinge, knusprige Kartoffelschalen, Harissajus  
*Lamb sausage, celeriac puree, chanterelles, crispy potatoe jackets, harissa jus* \_\_\_\_\_ 18.50

### Hauptgänge / maincourses

Kalbsbraten, Rosmarinjus, Ratatouille, junge Kartoffeln  
*braised veal, rosemary jus, ratatouille, baby potatoes* \_\_\_\_\_ 36.-

Maispoularde, Bourbonjus, Süßmaispolenta, grüner Spargel  
*cornfed chicken, bourbon jus, sweetcorn polenta, green asparagus* \_\_\_\_\_ 34.-

Rindsentrecôte (niedergegart 54 °C), Rotweinjus, Café de Paris,  
Thymian-Röstiwürfel, Sommergemüse  
*beef entrecote, café de paris, red wine jus,  
thyme potatoe cube, summer vegetables* \_\_\_\_\_ 45.-

Gebratenes Zanderfilet, Artischocken, scharfe Tomaten, Belugalinsen, Pommes Gilbert  
*sautéed pike perch, artichokes, spicy tomatoes, lentils, pommes gilbert* \_\_\_\_\_ 34.50

Gedämpfter Dorsch, Wasabi, Rettich, Gartenkresse, Basmatireis  
*steamed cod filet, wasabi, radish, garden cress, basmati rice* \_\_\_\_\_ 36.50

Sellerieschnitzel im Linsenburger, Gemüsejus, rote Zwiebel,  
Brunnenkresse, Wasabi-Mayo \*  
*celeriac lentil burger, vegetable fond, red onion,  
water cress, wasabi mayonnaise* \_\_\_\_\_ 34.50

Tagliatelle, Pfifferlinge, Noilly Prat-Rahm, Schnittlauch \*  
*homemade tagliatelle, chanterelles, noilly prat cream, chives* \_\_\_\_\_ 35.50

\* = vegetarisch

### Dessert / desserts

Brownie, marinierte Erdbeeren, Joghurt-Waldmeistersorbet  
*brownie, marinated strawberries, yoghurt woodruff sorbet* \_\_\_\_\_ 12.-

Himbeeren, Shortbread, Crème fraîche, Pistazien  
*rasberries, shortbread, crème fraîche, pistachios* \_\_\_\_\_ 12.-

Tiramisu classico  
*tiramisu* \_\_\_\_\_ 9.-