

## **zum goldenen fass**

Hammerstrasse 108\_\_4057 Basel  
061 693 34 00\_\_Di-Sa ab 18.30

### Bankett Menü Februar – März 2018

#### ab 15 Personen

Liebe Gäste,  
gerne können Sie sich aus folgenden Vorschlägen ein 3-5 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.  
Bitte teilen Sie uns bis spätestens eine Woche vorher Ihre Auswahl und die genaue Personenanzahl, sowie die Anzahl von Vegetariern mit. Lassen Sie uns auch wissen, wenn Allergiker (z.B. Laktose, Gluten etc.) dabei sind.  
Die Preise verstehen sich alle pro Person inkl. 8 % MwSt. – Vielen Dank & guten Appetit.

#### Vorspeisen

Sellerie-Apfelsuppe, geräuchertem Geissenfrischkäse, Sonnenblumenkerne *	_____14.50
Winterspinat, gebackene Karotten, Orangen-Sesam-Hollandaise *	_____14.-
Nüsslisalat, Ei, Speck, Croutons (vegi * ohne Speck)	_____14.-
Schwarzwurzelveouté, Kammuscheln, Pomelo, Estragon	_____16.50
Gebrautes Zanderfilet, gebackener Topinambur, Randen-Glaze, Chinakohlsalat, Birnen-Jever-Jelly	_____17.-
Forellenfilet geräuchert, Meerrettich-crème-fraiche, Fenchel, -sorbet, Totenbeinli	_____16.50
Gepökelt Rindsfilet, mariniertes Rotkraut, Peterliwurzelpurée, Hibiskus-Pfeffersegel	_____18.-
Geräucherte Entenbrust, Winterspinat, Nori-Jus, Cranberrie-Krokant, Reisflocken	_____17.50

#### Hauptgänge

Waldmeister-mariniertes Mistkratzerli, Jus, Spätzli, gebackener Apfel	_____34.-
Rindsschmorbraten, Rotweinjus, Polenta, gebackenes Wintergemüse	_____34.-
Kalbsskotelett, Pflaumenjus, geräucherter Kartoffelstock, Eschalotten, Wurzelgemüse	_____43.-
Gebrautes Wolfsbarschfilet, Hummerbisque, Fenchel, Süsskartoffel, Kumquat	_____37.-
Gedämpftes Saiblingsfilet, Randen-Portweinrisotto, Sauerampfer, Apfel-Hollandaise	_____35.-
Kartoffel-Blinis. Wintergemüse, Crème-fraiche, Kräuter *	_____32.-
Polenta-Fritter, Selleriepurée, sautierte Birne, Rotkohl, Sauce Béarnaise *	_____35.-

#### Dessert

Warmer Schokoladenkuchen, Orangenzeste, Pastinaken-Glacé	_____12.-
Orangen-Minze-Dattelsalat, Nuss-Cassata Maison, Chili	_____12.-
Pochierte Birne, Mascarpone-Bittermandelcrème, Amaretti	_____12.-
Auswahl an Käse	_____12.-

\* = vegetarisch

#### Option Menu Surprise

Lassen Sie sich von uns überraschen – bitte Vegetarier anmelden	
3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse	_____60.-
4 Gänge: Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert oder Käse	_____70.-