

Restaurant  
**Bel Etage**



**DER TEUFELHOF BASEL**  
*Das Gast- und Kulturhaus*

## VORSPEISEN | STARTERS | ENTRÉES

### **Pyrenäen Lamm-Samosa mit Aubergine, Minze und Mango**

Pyrenean lamb samosa with aubergine, mint and mango

Samosa à l'agneau des Pyrénées, aubergine, menthe et mangue

42

### **Gebeizte Valperca Eglifilets mit Miso-Sesamsauce, Buchenpilze und Wasabiglance**

Marinated Valperca perch fillets with miso sesame sauce, beech mushrooms and wasabi ice cream

Filets de perche Valperca marinés, sauce au miso et sésame, shimeji et glace au wasabi

42

### **Basilikumwaffel mit Stracciatella di Burrata, Zucchini und Pinienkerne**

Basil waffle with stracciatella di burrata, zucchini and pine nuts

Gaufre au basilic, stracciatella di burrata, courgettes et pignons de pin

26

### **Erbsensuppe mit Bachforelle und Apfel**

Pea soup with brown trout and apple

Soupe de petits pois, truite de rivière et pomme

26

### **Bärlauchravioli mit Artischocke und Olivennage**

Wild garlic ravioli with artichoke and olive nage

Raviolis à l'ail des ours, artichaut et nage d'olives

38

## HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

### **Pazifisches Snapperfilet mit Piment d'Espelettesauce, Peperoni und Spinat-Risotto**

Pacific snapper fillet with piment d'espelette sauce, bell peppers and spinach risotto  
Filet de vivaneau du Pacifique, sauce au piment d'Espelette, poivrons et risotto aux épinards

62

### **Atlantisches Glattbuttfilet mit gegrillten Scampi, Zitronenellengrassauce, Gemüse-Dim Sum und Pak choi**

Atlantic brill fillet with grilled scampi, lemon grass sauce, vegetable dim sum and pak choi  
Filet de barbue de l'Atlantique, scampi grillé, sauce à la citronnelle, dim sum de légumes et pak choi

68

### **Mieral Perlhuhnroulade mit Morcheljus, Kartoffelplätzchen und weissem Spargel**

Mieral guinea fowl roulade with morel jus, potato patties and white asparagus  
Roulade de pintade Mieral, jus aux morilles, biscuits de pommes de terre et asperges blanches

65

### **Swiss Prime Entrecôte mit Aceto Balsamico-Markjus, Petersilienwurzelpürée und jungem Gemüse**

Swiss prime entrecôte with aceto balsamic marrow jus, parsley root puree and young vegetables  
Entrecôte Swiss Prime, jus à la moelle et au vinaigre balsamique, purée de racines de persil  
et jeunes légumes

68

## NACHSPEISEN | DESSERTS

### **Käsevariation**

Cheese variation  
Variation de fromages

26

### **Alp Tremorgio-Haselnuss-Lavakuchen mit Orangencoulis**

Alp Tremorgio hazelnut lava cake with orange coulis  
Mi-Cuit aux noisettes de l'alpage de Tremorgio et coulis d'orange

26

### **Waldmeister-Champagnersorbet**

Woodruff champagne sorbet  
Sorbet au champagne et à l'aspérule

18

### **Karamell-Millefeuille mit Rhabarbergrütze und Rheinbrand Gin-Glace**

Caramel millefeuille with rhubarb groats and «Rheinbrand» gin ice cream  
Millefeuille au caramel, gruau de rhubarbe et glace au gin «Rheinbrand»

26

### **Pistazientarte mit Erdbeercoulis und Topfenglace**

Pistachio tart with strawberry coulis and curd cheese ice cream  
Tarte à la pistache, coulis de fraises et glace au fromage blanc

26

## MENÜ ZU 122

### **Pyrenäen Lamm-Samosa mit Aubergine, Minze und Mango**

Pyrenean lamb samosa with aubergine, mint and mango  
Samosa à l'agneau des Pyrénées, aubergine, menthe et mangue

### **Pazifisches Snapperfilet mit Piment d'Espelettesauce, Peperoni und Spinat-Risotto**

Pacific snapper fillet with piment d'espelette sauce, bell peppers and spinach risotto  
Filet de vivaneau du Pacifique, sauce au piment d'Espelette, poivrons et risotto aux épinards

### **Karamell-Millefeuille mit Rhabarbergrütze und Rheinbrand Gin-Glace**

Caramel millefeuille with rhubarb groats and «Rheinbrand» gin ice cream  
Millefeuille au caramel, gruau de rhubarbe et glace au gin «Rheinbrand»

**Friandises** / Friandises / Friandises

## MENÜ ZU 162

### **Gebeizte Valperca Eglifilets mit Miso-Sesamsauce, Buchenpilze und Wasabiglance**

Marinated Valperca perch fillets with miso sesame sauce, beech mushrooms and wasabi glaze  
Filets de perche Valperca marinés, sauce au miso et sésame, shimeji et glaze au wasabi

### **Bärlauchravioli mit Artischocke und Olivennage**

Wild garlic ravioli with artichoke and olive nage  
Raviolis à l'ail des ours, artichaut et nage d'olives

### **Mieral Perlhuhnroulade mit Morcheljus, Kartoffelplätzchen und weissem Spargel**

Mieral guinea fowl roulade with morel jus, potato patties and white asparagus  
Roulade de pintade Mieral, jus aux morilles, biscuits de pommes de terre et asperges blanches

### **Alp Tremorgio-Haselnuss-Lavakuchen mit Orangencoulis**

Alp Tremorgio hazelnut lava cake with orange coulis  
Mi-Cuit aux noisettes de l'alpage de Tremorgio et coulis d'orange

### **Waldmeister-Champagnersorbet**

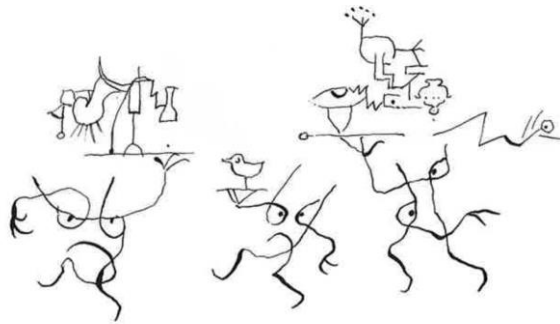
Woodruff champagne sorbet  
Sorbet au champagne et à l'aspérule

### **Pistazientarte mit Erdbeercoulis und Topfenglance**

Pistachio tart with strawberry coulis and curd cheese ice cream  
Tarte à la pistache, coulis de fraises et glaze au fromage blanc

**Friandises** / Friandises / Friandises

Bitte bewerten Sie uns auf TripAdvisor  
Danke



Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.  
Für den Euro gilt der Tageskurs.