



ZUM BRAUNEN MUTZ

VORSPEISEN

Basler Zwiebelsuppe überbacken mit Gruyère-Croûtons		11.00
Tomatensuppe mit frischem Basilikum und cremigem Mozzarella		12.50
Grüner Blattsalat mit Ei, Speck und Croûtons		12.50
Gemischter Salat		14.50
Nüsslisalat mit Randen, Baselländer Ziegenkäse und Nüssen		16.00
Mutzen Tatar		28.00
Schweizer Rindfleisch mit Malzbrot - Toast	1/2 Port.	18.00
Rauchlachs mit Kartoffelterrinen an Dillsauce frischer Meerrettich und Nüsslisalat		18.00

FLEISCHDEKLARATION:

Kalb, Schwein: CH, Rind: CH/Irland, Poulet: CH/Frankreich, Lamm: CH/Neuseeland



ZUM BRAUNEN MUTZ

HAUPTGÄNGE

Französische Perlhuhnbrust an Morchelsauce Zitronen-Risotto und Spargeln		36.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti		39.00
Basler Lummelbraten vom Wagen mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und marktfrischem Gemüse		46.00
	1/2 Port.	36.00
Rosa gebratenes Lammkarree auf Elsässer Maisküchlein und glasierten Karotten		39.00
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter Pommes Frites		44.00
Neuenburger Saucisson Lauchgemüse und Schnittlauch-Kartoffeln		26.00
Eglifilets „Müllerin Art“ mit Mandeln auf Blattspinat Dill-Kartoffeln und Tomatenkompott		31.00
Schottischer Lachs „Façon Bâloise“ an Rotweinsauce Blattspinat, Dillkartoffeln und Zwiebelheu		34.00
Bündner Pizokel auf Wirsing mit Steinpilzen und Bergkäse		24.00



ZUM BRAUNEN MUTZ

DESSERTS

Warmes Schokoladen Fondant	12.00
Apfelkiechli mit Bier-Glacé und Vanillesauce	12.00
Läckerli-Parfait mit Zwetschgenkompott	12.00
Regionaler Käseteller	16.00

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	40 %	2 cl	10.00
Cognac Remy-Martin V.S.O.P	40 %	2 cl	10.00

GRAPPA

Grappa di Brunello, Villa Colonna	40 %	2 cl	10.00
Grappa di Amaraone, Villa Colonna	40 %	2 cl	10.00
Grappa di Capo di Stato, Loredan Gasparini	40 %	2 cl	10.00