

Menü Vorschläge

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit Croutons und Kernen (Saison)	13.00
Blumenkohlcrèmesuppe mit geräuchertem Lachs	15.00
Feiner Rohschinken auf Salat mit marinierter Frucht dazu Knoblauchbaguette	17.00
Nüsslisalat mit sautiertem Speck, Croutons und Ei an feiner Hausdressing	17.00

Hauptgänge

Vegetarisch

Cremiger Weisswein-Risotto mit frischem Spinat, Steinpilzen und Parmesanspänen	28.00
---	-------

Fleisch

Schweinsfilet an Calvados Sauce mit gegrillten Apfelscheiben und Risotto	44.00
Kalbssteak an Steinpilzsauce dazu Spätzli und buntes Gemüsebouquet	57.00
Rinds-Entrecôte «Englischer Art» an rauchiger Whiskyjus dazu buntes Gemüsebouquet und Pommes Frites	49.00
Pouletbrust an Portweinjus mit Rosapfeffer auf buntes Gemüsebouquet und Pommes Parisienne	36.00
Hirschbraten an Burgunderjus (Saison) dazu Butter Spätzli und Rotkraut mit Kastanien	34.00

Fisch

Lachs-Medaillon an feiner Safransauce, dazu Basmati Reis und Broccoli mit Mandeln	32.00
--	-------

Desserts

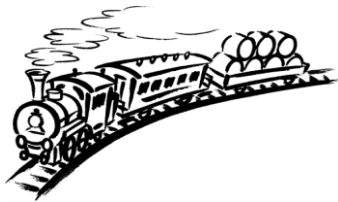
Honig-Vanille Panna Cotta mit Früchten (Saison)	12.00
--	-------

HAUS-PARFAIT

mit Schokoladensplitter, verfeinert mit Fassbind Kirsch	13.00
---	-------

Herkunftsländer unseres Fleisches
Geflügel CH
Rind/Kalb CH
Schwein CH
Wild DE
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

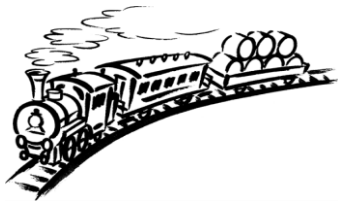
Restaurant BUNDESBahn
4053 Basel
Hochstrasse 59
Tel: 061 361 91 88
Email: info@bundesbaehni.ch



Menü Vorschläge Klassiker

Hauptgänge

Pouletbrust an Morchelrahmsauce, dazu Nudeln	33.00
Spätzli-Pfanne, Pouletbruststreifen auf Spätzli, Austernpilzen, Broccoli, Spinat, Senfsauce	29.00
Schweinsrahmschnitzel mit Butter Nudeln	30.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse	32.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter dazu Kroketten und Gemüse	34.00
Schweins-Cordon-Bleu dazu Pommes Frites und Gemüse garnitur	35.00
Hausgemachter Hackbraten dazu Kartoffelstock und Gemüse	29.00
Rindsragout mit Butter Spätzli	31.00
Rindsgeschnetzeltes „Hausart“ mit Butter Spätzli	31.00
Saftiger Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Rotkraut	36.00
Kalbsbraten dazu Kartoffelstock und Gemüse	39.00
Kalbshaxe Burgunder Art auf Ratatouille dazu Polenta	34.00
Kalbsrahmschnitzel mit Butter Nudeln	45.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti	46.00
Kalbs-Picatta mit Safranrisotto und Gemüse garnitur	47.00
Kalbs-Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	49.00
Marinierter Lammrücken an Peperoncini-Cassissauce dazu Kroketten und Gemüse garnitur	40.00



Canapés	p. P
Schinken, Salami, Käse, Thon, Spargel oder Ei	4.50
Canapés de Luxe	
Bündnerfleisch, Rauchlachs, Crevetten oder Beeftartar	5.50
Apérogebäck	
Schinkengipfeli, Chäschüechli, oder Wurstweggli	4.50
Nüssli, Chips und Salzstengeli	3.00
Suppen	
Saison Suppe	11.00
Französische Zwiebelsuppe	11.00
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhäubchen	11.00
Salate	
Grüner Salat	12.00
Kleiner Gemischter Salat	13.00
Nüsslialat mit Ei (Saison)	15.00
Nüsslialat mit Lachsstreifen (Saison)	17.00
Kalte Vorspeisen	
Crevettencocktail mit Toast und Butter	17.00
Rauchlachs mit Schnittlauchquark, Toast und Butter	18.00



Desserts

Diverse Glaces, pro Kugel	3.60
Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm	10.00
Apfelstrudeli auf Vanillesauce	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	14.00
Mousse au Chocolat	13.00
Cheesecake garniert mit Beeren, Vanilleglace	12.00

Selbstverständlich sind wir gerne bereit, Ihnen bei der Zusammenstellung eines Menus behilflich zu sein. Haben Sie eventuell einen speziellen Wunsch, der nicht auf unserem Angebot figuriert, so offerieren wir Ihnen natürlich gerne auch weitere Menu-Varianten. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.