

Menü Vorschläge

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Kürbiscrèmesuppe mit Zimt-Croutons und Kernen | 13.00 |
| Safranierter Blumenkohlcrèmesuppe mit geräuchertem Entenbruststreifen | 15.00 |
| Feiner Wildschwein-Rohschinken mit mariniertem Kürbis und Trauben, dazu Knoblauchbaguette | 17.00 |
| Nüsslisalat mit sautierten Champignons, Speck und Croutons an feiner Honig-Senfdressing | 16.00 |

Hauptgänge

Vegetarisch

| | |
|---|-------|
| Cremiger Weisswein-Risotto mit frischem Spinat, Steinpilzen und Parmesanspänen | 27.00 |
|---|-------|

Fleisch

| | |
|---|-------|
| Schweinssteak an Calvadosauce mit gegrillten Apfelscheiben und Risotto mit Taleggio Käse | 39.00 |
|---|-------|

| | |
|--|-------|
| Kalbssteak an Steinpilzsauce dazu Safran Spätzle und buntes Gemüsebouquet | 57.00 |
|--|-------|

| | |
|---|-------|
| Rindsfilet Medaillon an rauchiger Whiskyjus dazu buntes Gemüsebouquet und Pommes Duchess | 58.00 |
|---|-------|

| | |
|---|-------|
| Pouletbrust an Portweinjus auf lauwarmen Gurkensalat mit Rosapfeffer und Pommes Parisienne | 36.00 |
|---|-------|

| | |
|--|-------|
| Hirschbraten an Burgunderjus dazu Butter Spätzle und Rotkraut mit Kastanien | 32.00 |
|--|-------|

Fisch

| | |
|---|-------|
| Lachsfilet pochiert an Kürbis-Trüffelsauce dazu Basilikum Reis | 35.00 |
|---|-------|

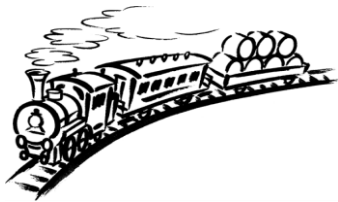
Dessert

| | |
|---|-------|
| Honig-Vanille Panna Cotta mit Birnenkompott | 12.00 |
|---|-------|

| | |
|--|-------|
| Läckerli-Parfait auf Mandarinen und kalte Camparisauce | 12.00 |
|--|-------|

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

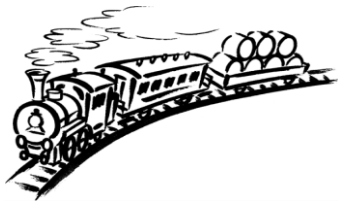
Restaurant BUNDESBahn
4053 Basel
Hochstrasse 59
Tel: 061 361 91 88
Email: info@bundesbaehni.ch



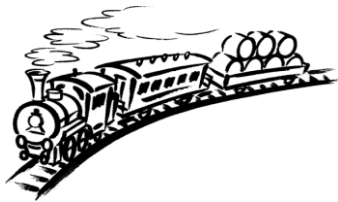
Menü Vorschläge Klassiker

Hauptgänge

| | |
|---|-------|
| Äpller Makkaroni mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus | 25.00 |
| Pouletbrust an Balsamicosauce dazu Orangen Polenta | 28.00 |
| Pouletgeschnetzeltes an Marsalasauc mit sautierten Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten dazu Reis | 29.00 |
| Schweinsrahmschnitzel mit Butter Nudeln | 28.00 |
| Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse | 30.00 |
| Schweinssteak mit Kräuterbutter dazu Kroketten und Gemüse | 32.00 |
| Schweins- und Kalbsbraten dazu Kartoffelstock und Gemüse | 37.00 |
| Schweinsfilet-Medaillons an Safransauce dazu Spätzli und Gemüse | 40.00 |
| Hausgemachter Rindshackbraten dazu Kartoffelstock und Gemüse | 29.00 |
| Rindsragout mit Butter Spätzli und Gemüse | 29.00 |
| Rindsgeschnetzeltes „Hausart“ mit Butter Spätzli | 29.00 |
| Saftiger Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Rotkraut | 33.00 |
| Rindsfilet „Stroganoff“ dazu Butterreis | 48.00 |
| Kalbshaxe Burgunder Art auf Ratatouille dazu Polenta | 32.00 |
| Frische Kalbsleberli mit Champignons und Frühlingszwiebeln dazu Rösti | 33.00 |
| Kalbsrahmschnitzel mit Butter Nudeln | 44.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti | 45.00 |
| Kalbschnitzel „Saltimbocca“ mit Safranrisotto gedämpfter Tomate | 45.00 |
| Kalbs-Picatta mit Safranrisotto und Gemüse garnitur | 45.00 |
| Kalbs-Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Gemüse garnitur | 48.00 |
| Marinierter Lammrücken an Peperoncini-Cassissauce dazu Kroketten und Gemüse garnitur | 39.00 |



| | |
|---|-------|
| Canapés | p. P |
| Schinken, Salami, Käse, Thon, Spargel oder Ei | 3.80 |
| | |
| 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 | 11.00 |
| Kleiner Gemischter Salat | 13.00 |
| Nüsslialat mit Ei (Saison) | 14.00 |
| Nüsslialat mit Lachsstreifen (Saison) | 17.00 |
| Jägersalat mit Speck, Champignons und Brotcrôutons | 16.00 |
| | |
| 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 Caramelköppli mit Rahm | 9.00 |
| Apfelstrudel auf Vanillesauce | 11.00 |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | 13.00 |
| Mousse au Chocolat | 13.00 |

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.