



DELI · CAFÉ · BAR
BASEL

Valentins Menu 14. Februar 2018

Safran crème Suppe verfeinert mit Kaviar

Vorspeise

Tiger Prawns Cocktail

oder

Lauwarmes Gemüse Carpaccio

oder

Bio Rindsfilet Carpaccio

oder

Lachstartar (Wildlachs) mit Vodka und Limetten beträufelt auf Gurke

oder

Magret de Canard mit Orangen

Hausgemachter Basilikum Sorbet mit Prosecco

Hauptspeise

Mais Poularde mit Weisswein-Risotto,
dazu eine Steinpilzsauce

oder

Rindsfilet Rossini

mit Risotto und Gemüsebouquet

oder

Seetzunge Meunière

mit Grünen Spargeln und Wild Reis

oder

Beluga Linsen mit Gemüsevariationen, garniert mit Granatäpfel und Fetakäse

Duo-Dessert

Vanille Panna Cotta mit Himbeercoulis
und kleinem Schokoladenkuchen

Menu Komplet mit Maispoularde 85

Menu Komplet mit Rindsfilet vom Schweizer Weiderind 95

Menu Komplet mit Seetzunge 95

Meno Komplet Vegi 78.

Valentins Dinner à la Carte 2018

Safrancrème Suppe verfeinert mit Kaviar 21

Gemüsecarpaccio 18

Tiger Prawns Cocktail 25

Bio Rindsfilet Carpaccio 25

Lachstartar (Wildlachs) mit Vodka und Limetten beträufelt auf Gurke 25

Magret de Canard mit Orangen 24

Hausgemachter Basilikum Sorbet 11

ONO Spaghetti Frutti di Mare 42

Rindsfilet Rossini mit Risotto und Gemüsebouquet 59

Mais Poularde mit Weisswein-Risotto,
dazu eine Steinpilzsauce 44

Seezunge Meunière
mit Grünen Spargeln und Wild Reis 46

Ganzer Hummer Panang mit Gemüse und Jasminreis 54

Vanille Panna Cotta mit Himbeercoulis und kleinem
Schokoladenkuchen 15