



DELI · CAFÉ · BAR  
BASEL

### **Freitagmittag 16. März 2018**

#### **Menu I**

Menusuppe oder Menusalat

Forellenfilet an einer Weissweinsauce mit Wildreis und Gemüse 24.-

#### **Menu II (Vegetarisch)**

Menusuppe oder Menusalat

Conchiglione (Pasta)  
an einer Auberginencreme , dazu Baumnüsse 22.-

#### **Speisen**

Croustillant de chèvre chaud mit Trüffelöl und Honig,  
auf Salatbeet 20.50

Wintersalat mit Weintrauben, Birnen, Granatapfel und Ziegenkäse,  
beträufelt mit Honig 22.50

ONO Salatteller mit Bio Crevetten, Pink Grapefruit,  
Avocados und Cottage Cheese 25.50

Salatteller mit geschnetztem Pouletbrustfilet, Gurken,  
Tomaten und Parmesan 24.50

Salatteller mit geschnetztem Schweinefleisch (Jenzer  
Qualitätsfleisch) Gurken, Tomaten und Parmesan 24.50

Lauwarmer Pastasalat mit Mozzarella, Tomaten,  
Oliven und frischem Basilikum 23.50

Grüner Thai Papaya Salat (mit Erdnüssen) dazu Reis 19.50  
mit Tiger Prawns 23.50

Ganze Dorade vom Grill, dazu ein Salatbouquet 24.50

Crevetten Butterfly paniert mit Cocos,  
dazu ein Salatbouquet 24.50

Fleisch aus Schweizer Herkunft  
Parmaschinken, Bresaola, Salami und Fellino aus Italien



DELI · CAFÉ · BAR  
BASEL

Fenchelsalat fein geschnitten auf Rucola  
mit Orangenfilet und Parmesan 19.50

Bio Rauchlachs (Skandinavien) mit Fetakäse auf Salatbouquet 23.50

ONO Rindstatar (CH) verfeinert mit Cognac mit Focaccia,  
dazu Salatbouquet 29.50

Thunfisch kurz angebraten, mit Gurkensalat  
und einer Wasabi Mayonnaise 29.50

Tomaten Mozzarella Tartelette auf Salatbouquet 22.50  
mit Parmaschinken 25.50

Bio Lachsfilet vom Grill mit Tomatenvinaigrette,  
dazu Salatbouquet 26.50

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 19.50

Spaghetti Carbonara (Speck, Ei und Käse) 23.50

Roter Curry mit Bio Crevetten, Gemüse und Reis 29.50

Roter Curry mit Pouletbrustfilet, Gemüse und Reis 27.50

Roter Curry mit Gemüsevariationen und Reis 24.50

Thai Meat Balls (Rind) mit Sweet and Sour Sauce,  
dazu Salatbouquet und Reis 20.50

Poulet-Satay-Spiess mit Erdnussbutter,  
dazu Salatbouquet und Reis 20.50

#### **Dessert**

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
und Vanilleglacé 14.50

Hausgemachter Tiramisu 10.50

Diverse Glacésorten pro Kugel CHF 4.50 mit Rahm CHF 1.50

Preise in CHF inkl. Mwst.