



DELI · CAFÉ · BAR
BASEL

Montagmittag 16. Oktober 2017

Menu I

Menusuppe oder Menusalat

Maroni Schweinsbraten an einer Cognacsauce
dazu Kartoffeln 24.-

Menu II (Vegetarisch)

Menusuppe oder Menusalat

Penne all Arrabiatta mit Oliven 22.-

Diverse ONO Salatteller

Herbst Salat mit Weintrauben, Birnen, Feigen und Ziegenkäse
mariniert mit Honig 22.50

Salatteller mit geschnetztem Pouletbrustfilet,
Gurken, Tomaten und Parmesan 24.50

ONO Thonsalat garniert mit Gurken, Mais, Tomaten, Eier,
Karoffeln und Wassermelone 21.50

Bio Lachsfilet vom Grill mit Tomatenvinegrette Salatbouquet
26.50

Croustillant de chèvre chaud mit Trüffelöl und Honig,
auf buntem Salatbeet 19.50

Tomaten Mozzarella Tartelette auf Salatbouquet 22.50
mit Parmaschinken 25.50

Frischer Thunfisch kurz angebraten mit Gurkensalat 29.50

Bio Rauchlachs (Skandinavien) mit Fetakäse auf Salatbouquet
21.50

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



DELI · CAFÉ · BAR
BASEL

Rüblisuppe mit Orange 11.50

Ganze Dorade Royal vom Grill mit Salatbouquet 23.50

Riesencrevetten Butterfly Paniert in Cocos dazu Salatbouquet 24.50

Lauwarmer Pastasalat mit Mozzarella 19.50

Spaghetti Aglio , Olio e Peperoncino 19.50

Spaghetti mit frischen Vongole 24.50

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

Grüner Thai Papayasalat (mit Erdnüssen), dazu Reis 19.50
mit Tiger Prawns 23.

Roter Curry mit Bio Crevetten, Bambus, Zucchetti und Reis 29.50

Roter Curry mit Pouletbrustfilet, Bambus, Zucchetti und Reis 27.50

Roter Curry mit Gemüsevariation und Reis 24.50

Poulet-Satay-Spiess mit Erdnussbuttersauce,
dazu Salatbouquet und Reis 19.50

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und Vanilleglacé 14.50

Hausgemachtes Tiramisu 10.50

Orangensorbet mit Campari 12.50

Diverse Eissorten:

Schokolade, Vanille, Café, Haselnuss, Mango, Cocos, Blutorangen,
Grapefruit, Erdbeer, Stracciatella und Zitrone
pro Kugel: 4.50 + Rahm: 1.50

Preise in CHF inkl. MwSt.