RESTAURANT BESENSTIEL

VORSPEISEN / ENTRÉES / STARTERS — CHF

Tages Suppe — **12.50**
Soupe du jour
Soup of the day

Linsenrisotto mit seinem Espuma und knusprigem Speck — **19.00**
Risotto de lentilles et son espuma, lardons croustillants
Lentil risotto with its espuma and crispy bacon

Frischer Spargel – Kresse Salat und das perfekte Bio-Ei mit schwarzem Knoblauch — **21.00**
Salade d'asperges et cresson, œuf bio parfait à l'ail noir
Fresh asparagus – cress salad and the perfect organic egg with black garlic

Graved Kabeljau mit leichtem Joghurt Schaum, Ponzu Gel und süss-saure Radieschen — **24.00**
Graved cabillaud et mousse légère au yaourt, gel ponzu et radis aigre-doux
Graved cod and light yogurt foam, ponzu gel and sweet-sour radishes

Gebratener Pulpo auf Venere Reis mit Stockfischkroketten und Sesamvinaigrette — **28.00**
Poulpe poêlé sur riz vénéré, accras de morue et vinaigrette au sésame
Fried octopus on Venere rice with cod croquettes and sesame vinaigrette

Iberico Rohschinken und Manchego Käse — **29.00**
Jambon cru ibérique et fromage Manchego
Iberian raw ham and Manchego cheese

PASTA / RISOTTO / VEGETARISCH

Spinat Knöpfli mit frischem Blattspinat, Bio – Ei, Spargel und Parmesan Crumble — **36.00**
Knepfle aux épinards et ses feuilles fraiches, œuf bio, asperges et crumble de parmesan
Spinach knepfle with fresh leaf spinach, organic egg, asparagus and parmesan crumble

Frühlings Gartengemüse auf feinem Gemüse Mousseline und Maisgriess Chips — **38.00**
Légumes du jardin de printemps sur fine mousseline de légumes et chips de semoule de maïs
Spring garden vegetables on fine vegetable mousseline and cornmeal chips

Weissweinrisotto mit grünen Bohnen und Kefen im Tempurateig dazu zweierlei Randen — **38.00**
Risotto au vin blanc et haricots verts, pois mange-tout tempura et deux sortes de betteraves
White wine risotto with green beans, snow peas tempura and two types of beetroot

Frische Tagliatelle * mit Mischpilzen an Rahmsauce, grüne Erbsen und Parmesan Hobel — **38.00**
Tagliatelles fraîches au méli-mélo de champignons, sauce à la crème, petits pois et copeaux de parmesan*
*Fresh tagliatelle * with mixed mushrooms in creamy sauce, green peas and parmesan shavings*

RESTAURANT BESENSTIEL

FISCH / POISSONS / FISH — CHF

Doradenfilet auf grünem Spargel mit Wasabi Sauce **42.00**
Filet de daurade sur asperges vertes, sauce wasabi
Sea bream fillet on green asparagus with wasabi sauce

Duo der gebratenen Jakobsmuscheln und Krevetten auf Safransauce **45.00**
Duo de Saint-Jacques poêlées et crevettes, sauce safranée
Duo of fried scallops and prawns on saffron sauce

Stockfisch mediterraner Art mit Olivenöl, schwarzen Oliven und Tomaten **48.00**
Morue à la méditerranéenne, huile d'olive, olives noires et tomates
Cod Mediterranean style with olive oil, black olives, and tomatoes

Ganze Seezunge „a la plancha" an Olivenöl Marinade mit Zitrone, Schnittlauch, Tomaten **62.00**
Sole entière „a la plancha", marinade à l'huile d'olive, citron, ciboulette, tomate
Whole Sole „a la plancha "olive oil marinade with lemon, chive, tomato

FLEISCH / VIANDES / MEAT

Maispoulardenbrust an cremiger Bärlauchsauce **41.00**
Poitrine de poularde nourrie au maïs, sauce crémeuse à l'ail des ours
Corn-fed chicken breast with creamy wild garlic sauce

Entenbrust auf Portweinsauce mit Senfkörnern **47.00**
Magret de canard, sauce au porto et graines de moutarde
Duck breast on port wine sauce with mustard seeds

Lamm Entrecôte auf violettem Mangold und Oregano Jus **48.00**
Entrecôte d'agneau sur blettes violettes et jus d'origan
Lamb entrecôte on purple chard and oregano jus

Rindsfilet mit Bärlauchkruste und Madeirasauce **54.00**
Filet de bœuf, croûte d'ail des ours et sauce madère
Beef fillet with wild garlic crust and Madeira sauce

Alle Hauptgänge sind mit saisonalem Gemüse garniert und Ihrer Beilage nach Wahl:
Kartoffel Gratin, Tagliatelle*, Pilaf Reis, Bratkartoffeln, Risotto

Tous nos plats sont servis avec des légumes du moment et l'accompagnement de votre choix :
gratin de pommes de terre, tagliatelle, riz pilaf, pommes de terre sautées, risotto*

All our dishes are presented with seasonal vegetables and a side dish of your choice:
potatoes gratin, tagliatelle, pilaf rice, fried potatoes, risotto*

RESTAURANT BESENSTIEL

SÜSSSPEISEN / DESSERTS / SWEETS — CHF

Kreation des Tages unseres Patissiers *Création du jour de notre chef pâtissier* *Creation of the day from our chef pastry*	**16.00**
Valrhona Schokoladen Traum *Rêve au chocolat Valrhona* *Valrhona chocolate dream*	**16.00**
Granny Smith Apfel, Ingwer und Matcha Tee Glace *Pomme Granny Smith, gingembre et glace thé matcha* *Granny Smith apple, ginger and Matcha tea ice cream*	**16.00**
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und weisses Schokoladenglace *Moelleux au chocolat et son cœur fondant, glace chocolat blanc* *Fluffy chocolate lava cake with white chocolate ice cream*	**16.00**
Eine Kugel Glace* oder Sorbet nach Ihrer Wahl	**5.00**
Mit Rahm	**1.50**

Aktuelle Glace und Sorbets Aromen, lassen Sie sich vom Service beraten
Pour les parfums des glaces et sorbets, demander au personnel de service
Ask the service personnel for ice cream and sorbet flavors

Die Speisen, welche auf dieser Karte angeboten werden, bestehen gemäss den Kriterien des Labels «Fait Maison» aus unverarbeiteten Produkten und sind hausgemacht.
Das Label ist anerkannt vom Westschweizer Konsumenten Verband (FRC), GastroSuisse, der Genusswoche und Slow Food CH.

„Der Stern (*) bedeutet, dass diese Speise die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.“

FAIT MAISON labelfaitmaison.ch

RESTAURANT
BESENSTIEL

Lieber Gast

Wir verwenden vorwiegend frische Produkte und verzichten, wenn immer möglich, auf Zusatzstoffe. Gerne informieren unsere Mitarbeiter Sie auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten.

Unsere Fleisch- und Fischwaren beziehen wir aus der Metzgerei Eiche, von Bianchi AG und Fideco. Die frischen Bio-Eier stammen vom Bernhardsberg in Oberwil.

Deklaration Fleisch:

Rindsfilet	Schweiz
Ente	Frankreich
Maispoularde	Frankreich
Rohschinken	Spanien
Lamm	Neuseeland

Deklaration Fisch:

Seezunge	Holland / Frankreich
Stockfisch	Portugal
Pulpo	Italien
Dorade	Türkei
Jakobsmuscheln	Japan
Krevetten	Vietnam

Unsere Brotwaren beziehen wir von der Firma Benavar, la companie des desserts.
Deklaration Brot:

Baguette Duchesse	Frankreich
Pain clair	Schweiz

Wussten Sie, dass wir im 1. Stock unseren wunderschönen Silbersaal für gediegene Feste haben? Oder kennen Sie bereits unseren Partnerbetrieb im Kleinbasel? Das Restaurant Rhywyera liegt direkt am Rhein mit wunderschöner Aussicht auf die Mittlere Brücke. Gerne beraten wir Sie für Ihren nächsten geplanten Anlass.

Wir wünschen Ihnen einen kulinarischen Abend bei uns im Restaurant Besenstiel und sind bei Fragen jederzeit für Sie da.

Ihre Gastgeber
Alice und Olivier Flota-Bigliel mit Team