



• RESTAURANT • ENOTHEK • CATERING •

VORSPEISEN

Gazpacho Andaluz

mit Rohschinken Grissin | 14

Bunter Tomatensalat

mit Burratina, Croûtons vom Basler Brot und Basilikumöl | 17

Sommersalat

mit marinierten Artischocken, Nektarine, Tomate, Gurke, Melone und Pinienkerne | 17

Tartar vom Lachs

mit Avocado, Mango Dressing und Salat | 23

Carpaccio vom Rind

mit Trüffelöl, Kapern, Rucola und Parmesan | 24

Klassisches Tartar

vom Schweizer Rind und Toast | 22 / 34

Markbein

mit Fleur de Sel und kleinem Blattsalat | 23

HAUPTGÄNGE

Poke Bowl

Ponzu-Vinaigrette, Reis, Edamame, Cherry Tomaten, Gurken, Nektarinen, Avocado, Sesam und Koriander
mit Tofu | 29  

mit Thunfischwürfeln | 36  

Tagliatelle

mit frischen Pfifferlingen und Rahmsauce | 29

Wolfsbarschfilet

vom Grill mit Sauce Vierge, Fregola Sarda und Peperonata | 38

Caesar-Salat

mit knuspriger Pouletbrust im Panko Mantel, Lattich Romana und Parmesan | 34

Rindstagliata vom Entrecôte

mit Pesto rosso, Bratkartoffeln, Rucola und Parmesan | 49

Lammfilet

mit Balsamico Jus, sautierten Pfifferlinge, Oliven-Polenta
Schnitte und Corne di Bue | 42

Geschmorte Short Ribs vom Rind

mit gebratener Süsskartoffel, Kräuterjoghurt und Rucola | 38

Secreto Iberico «Gyros»

mit Salat, Tomate, Zwiebeln, Tzatziki und Pommes Frites* | 42

Wienerschnitzel

vom Schweizer Kalb mit Pommes Frites* und Gemüse | 45

Cordon Bleu

vom Schwein mit Raclettekäse, Pommes Frites*
und Gemüse | 38

Von der Metzgerei Schmid Original St. Galler Olma

Kalbsbratwurst

mit Zwiebelsauce und Rösti | 32

Wurstsalat «Brauerei»

mit Gewürzgurken, Zwiebeln, Ei und Käse | 21

DESSERTS

Frozen Yogurt

mit Himbeeren, Joghurt Schaum
und Limetten Meringue | 15

Crema Catalana | 15

Aprikosen Tarte Fine

mit Mandeln und Tonkabohnen Glacé | 15

Profiteroles

mit Vanille Glacé, Schokoladensauce
und Schlagrahm | 15

Mango-Passionsfrucht Sorbet Arrosé

mit Passoa | 15

Käseauswahl

vom Wirth's Huus Basel | 12 / 18

Glace und Sorbets

Kugel | 4.50

Alle unsere Glace und Sorbets sind handwerklich
hergestellt und stammen von Dream Of Ice in Allschwil.

ERNÄHRUNGSWÜNSCHE

Für Auskünfte über Inhaltsstoffe und
Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

PREISE SIND IN CHF & INKL. GESETZLICHER MWST

-  VEGAN
-  VEGETARISCH
-  LAKTOSEFREI
-  GLUTENFREI

Rind: CH / Markbein: CH / Kalb: CH / Schwein: CH
Lamm: IRL / Secreto: ESP / Poulet: CH
Krevetten: VNM / Sardellen: ESP / Vongole: ITA
Tuna: MDV / Brot: Bäckerei Jetzer, Basel

LABEL «FAIT MAISON»



Die Speisen in dieser Menükarte werden
vollständig vor Ort mit Rohprodukten
und traditionell in der Küche verwendeten
Zutaten nach den Kriterien des Labels
«Fait Maison» zubereitet, ausgenommen
der Speisen mit einem Stern. (*)

Groupe-**oniro**

Le Rhin Bleu | Safran-Zunft | zur Mägd
Restaurant Brauerei | Bistro Kunstmuseum
Landgasthof Riehen | oniro-catering