BRAUEREI

·RESTAURANT·ENOTHEK·CATERING·

BRAUEREI

·RESTAURANT·ENOTHEK·CATERING·

VORSPEISEN

Artischocken Velouté
mit Trüffelricotta | 14

Butternut Kürbis
mit sautierten Waldpilzen, pochiertes Ei und Haselnüsse | 17

Pulpo Carpaccio
mit Cassis Vinaigrette, Chili Pickles, Granatapfel und Salicorne | 25

Panko panierter Camembert
mit Apfelchutney, Kürbiskernen und Kräutersalat | 17

Herbstsalat
mit Birne, Walnüsse und Kräuterseitlinge | 16
mit Wildschweinschinken | 18

Klassisches Tartar
vom Schweizer Rind und Toast | 22 / 34

Markbein
mit Fleur de Sel und kleinem Blattsalat | 23

HAUPTGÄNGE

Tofu Katsu Curry
mit Kichererbsen und Basmatireis | 29

Pappardelle
mit Steinpilz Rahmsauce | 29

Moules Marinières
mit Weisswein, Zwiebeln, Petersilie und Rahm | 18.50 / 34

Moules Thai
mit Chili, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Ingwer | 18.50 / 34

Seeteufelfilet
mit Meaux-Senfsauce, Belugalinsen, Bimi Brokkoli und Orangen Condiment | 42

Hirschentrecôte
mit Mokka-Whisky Jus, Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni | 43

Geschmorte Wildschweinschulter
mit Biersauce, Pappardelle, Wurzelgemüse und glasierten Marroni | 35

Rindsentrecôte
mit Pfeffersauce, Pommes Dauphines und Wurzelgemüse | 49

Rehschnitzel
mit Cognac-Rahmsauce, Waldpilzen, Spätzli, Rotkraut und Preiselbeeren | 39

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

Fondant au Chocolat
mit Kalamansisorbet | 15

Hokkaido Crème Brûlée
mit Kokosnuss Glacé | 15

Marronimousse
mit Hagebutten-Coulis und Cacao Meringue | 15

Zwetschgen Crumble
mit Vanilleschaum | 15

Zwetschgensorbet Arrosé
mit Vieille Prune und marinierten Zwetschgen | 15

Käseauswahl
vom Wirth's Huus Basel | 12 / 18

Glace und Sorbets
Kugel | 4.50

VEGAN
VEGETARISCH
LAKTOSEFREI
GLUTENFREI

Rind: CH / Markbein: CH / Kalb: CH / Schwein: CH
Wildschwein: EU / Reh: EU / Hirsch: EU
Seeteufel: SCO / Moules: NED / Pulpo: ITA
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.(*)

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

Groupe-oniro

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