

VORSPEISEN / ENTRÉES / STARTERS

CHF

Tages Suppe <i>Soupe du jour</i> <i>Soup of the day</i>	12.50
Frühlingsalat mit grünen Spargeln und Grana Padano Hobeln <i>Salade de mesclun printanière, pointes d'asperges vertes et copeaux de Grana Padano</i> <i>Spring salad with green asparagus and Grana Padano shavings</i>	13.50
Suppl. Parmaschinken oder Krevetten <i>Suppl. jambon de Parme ou crevettes</i> <i>Suppl. Parma ham or shrimps</i>	10.00
Scampi Carpaccio an Zitrusfrüchte – Olivenöl Marinade und Wakame <i>Carpaccio de langoustines, marinade agrumes et l'huile d'olive et wakame</i> <i>Scampi Carpaccio with citrus fruits and olive oil marinade and wakame</i>	25.00
Rindstartar garniert mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf garni et toasts beurrés</i> <i>Beef tartare garnished with toast and butter</i>	
Vorspeise 100g / entrée 100g / starter 100g	26.00
Hauptgang 180g / plat principal 180g / main course 180g	39.00
Suppl. Pommes Frites / Suppl. frites / Suppl. French fries	6.50

PASTA / RISOTTO

Weisswein Risotto mit Erbsen und Grana Padano Crumble <i>Risotto au vin blanc, petits pois et crumble de Grana Padano</i> <i>White wine risotto with peas and Grana Padano crumble</i>	34.00
FrISChe Ravioli gefüllt mit Waldpilzen und Frischkäse, Rahmsauce <i>Raviolis frais farcis aux champignons et au fromage frais, sauce à la crème</i> <i>Fresh ravioli stuffed with mushrooms and fresh cheese on a creamy sauce</i>	35.00
FrISChe Tagliatelle an Morchelrahmsauce, grüne Spargeln und Gartenkräuter <i>Tagliatelles fraîches à la crème de morilles, asperges vertes et herbes du jardin</i> <i>Fresh tagliatelle with morel cream sauce, green asparagus and garden herbs</i>	39.00

FISCH / POISSONS / FISH

CHF

Pulpo Fricasee an Oliven-Kartoffelstampf <i>Fricassée chaude de poulpe et écrasée de pommes de terre aux olives</i> <i>Warm octopus Fricassee with olive mashed potatoes</i>	39.00
Zanderfilet* an Cava Schaumsauce, Rüebli Mousseline und Kartoffel Gnocchi <i>Filet de sandre* sauce au Cava, mousseline de carottes et Gnocchi de pommes de terre</i> <i>Pike-perch fillet* with Cava sauce, carrot mousseline and potato gnocchi</i>	41.00
Doradenfilet* gebraten mit roter Butter, Auberginenpüree und Frühlingskartoffeln <i>Filet de daurade poêlé au beurre rouge, purée d'aubergines et pommes de terre printanières</i> <i>Sea bream fillet panfried with red butter, eggplant puree and spring potatoes</i>	42.00
Jakobsmuscheln* a la Plancha an Korianderöl, Zitronen Risotto <i>Noix Saint-Jacques* à la Plancha à l'huile de coriandre, risotto au citron</i> <i>Scallops a la Plancha* with coriander oil, lemon risotto</i>	45.00

FLEISCH / VIANDES / MEAT

Maispoulardenbrust* an Cognac Rahmsauce mit Spätzli <i>Poitrine de poulet* nourri au maïs, sauce à la crème et cognac, spaetzle</i> <i>Corn-fed chicken breast* with cognac cream sauce and spaetzle</i>	39.00
Cordon Bleu* vom Schwein mit Rohschinken und Taleggio gefüllt, Pommes Frites <i>Cordon Bleu de porc* farci au jambon cru et Taleggio, pommes frites</i> <i>Pork Cordon Bleu* filled with raw ham and Taleggio, French fries</i>	40.00
Rinds Ribeye* mit Kräuterbutter und Süsskartoffel Frites <i>Ribeye de bœuf*, beurre aux herbes et frites de patates douces</i> <i>Beef Rib Eye* with herb butter and sweet potatoes fries</i>	47.00
Kalbshohrückensteak* an Morchelrahmsauce mit frischen Tagliatelle <i>Steak de veau* à la crème de morilles et tagliatelles fraîches</i> <i>Veal steak* with morel cream sauce and fresh tagliatelle</i>	52.00

*Diese Hauptgänge sind mit saisonalem Gemüse garniert

*Ces plats sont servis avec des légumes du moment

*These dishes are presented with seasonal vegetables

SÜSSSPEISEN / DESSERTS / SWEETS	CHF
Affogato (Vanille Glace mit einem Espresso) serviert mit Cantuccini <i>Affogato (glace à la vanille avec un espresso) servi avec cantuccini</i> <i>Affogato (vanilla ice cream with an espresso) served with cantuccini</i>	11.00
Rhabarber-Tartelette, Mandel-Crumble und Erdbeersorbet <i>Tartelette à la rhubarbe, crumble aux amandes et sorbet à la fraise</i> <i>Rhubarb tartlet, almond crumble and strawberry sorbet</i>	13.00
Pistazien Crème brulée und Himbeeren Sorbet <i>Crème brulée à la pistache et sorbet à la framboise</i> <i>Pistachio crème brulée and raspberry sorbet</i>	14.00
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanille Glace <i>Fondant au chocolat au cœur coulant et sa glace à la vanille</i> <i>Fluffy chocolate lava cake and vanilla ice cream</i>	15.00
Eine Kugel Glace oder Sorbet nach Ihrer Wahl Mit Rahm	5.00 1.50
Aktuelle Glace und Sorbets Aromen, lassen Sie sich vom Service beraten <i>Pour les parfums des glaces et des sorbets, adressez-vous au personnel de service</i> <i>Ask the service personnel for ice cream and sorbet flavors</i>	



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, Bianchi und Fideco AG.

Deklaration Fleisch:

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Rohschinken	Schweiz
Parma Schinken	Italien

Deklaration Fisch:

Zander	Deutschland
Pulpo	Italien
Scampi	Madagaskar
Jakobsmuscheln	Japan
Krevetten	Vietnam
Doraden	Griechenland

Baguette Brot	Frankreich
---------------	------------

Kennen Sie unseren Partnerbetrieb im Grossbasel? Das Restaurant Besenstiel mit direktem Zugang zum Schauspielhaus bietet Ihnen mit der Bar und Silbersaal im 1. Stock ein einzigartiges Ensemble. Gerne beraten wir Sie für Ihren nächsten geplanten Anlass.

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

Ihre Gastgeber

Alice und Olivier Flota-Bigliel und das Rhywyera -Team