

HERZLICH WILLKOMMEN



ZUM
**BRAUNEN
MUTZ**

LIEBER GAST

EIN HAUS MIT GESCHICHTE UND TRADITION

Urbaslerisch und mitten in der Stadt

Das Restaurant Zum Brauen Mutz ist eine wahre Institution und aus Basel nicht mehr wegzudenken. Ob stilvolles Dinner oder ausgelassene Stimmung in der Bierhalle, hier erleben Sie das waschechte Basel. Seit über 100 Jahren war hier vom Hafenarbeiter zum Banker oder Politiker fast jeder Basler Mal zu Gast.

Das Urgestein in Basel, ehrlich, gemütlich und mit viel Charme ein wahrer Basler. 100 Jahre Tradition mit viel Leidenschaft.





VORSPEISEN • STARTERS

Grüner Salat Green salad	9.50
Gemischter Salat Mixed salad	13.50
Tomatencremesuppe Cream of Tomato Soup	10.00
Beefsteak Tatar Tatar of beef-steak mit Whisky oder Cognac Beilage Pommes Frites / with French Fries	22.50 / 31.50 +4.50 +7.50
Mutzer-Plättli Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst, Bergkäse Cold plate with Swiss meat-cheese tradition	24.50/37.50

SALAT • SALADS

Caesar Salat mit Pouletstreifen Classic caesar salad with chicken	24.50
Wurst Käse Salat Garniert mit Zwiebeln mit Pommes Frites / with French Fries Sausage cheese salad / garnished with onions	20.50 +7.50
Fitnesssteller Fitnessplate	
○ mit knusprig gebackenen Egli Filets with crispy pearach filet	33.50



HAUPTSPEISEN • MAIN COURSE

Basler Geschnetzeltes mit hausgemachten Spätzli Beef stew cooked in a dark beer sauce, homemade spätzli	27.50
Egli Filet im Bierteig mit Pommes Frites, Sauce Tartare Fried pikeperch with French fries and sauce Tartare	33.50
Hackbraten an Bratensauce mit Kartoffelstock und Gemüse meatloaf with gravy sauce and mash & vegetables	25.50
Kalbsbratwurst 200g mit Zwiebelsauce und Rösti Veal sausage with Onion sauce and hash browns	24.50
Buurebratwurst 200g mit Zwiebelsauce und Rösti Pork sausage with Onion sauce and hash browns	24.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art serviert mit Goldbraune Buttermösti Sliced veal Zurich style with hash browns	43.50
Frische Kalbsleberli mit Kräutern, dazu knusprige Rösti Calfsliver sauted in Butter with Rösti	39.50
Thunfischfilet an schwarzen Sesamkrusten serviert an Ananas, Mango Frucht dazu Süsskartoffelchips Tuna fillet on black sesame crusts served with pineapple mango fruit with sweet potato chips	43.50
Braumeister Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes Frites Meat loaf with French Fries and egg	24.50
Förster Rösti Rösti with vegetables Spiegelei / Egg	19.50 +2.00



CORDON BLEU & SCHNITZEL FESTIVAL



Schweins Cordon Bleu 26.50

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Pork Cordon Bleu, ham, cheese

Schweins Cordon Bleu Jägerart 31.50

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Pork Cordon Bleu with Mushroomsauce, ham, cheese

Schweins Cordon Bleu mit Chili 31.50

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Pork Cordon Bleu with Chilisauce, ham, cheese

Kalbs Cordon Bleu 36.50

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Veal Cordon Bleu, ham, cheese

Kalbs Cordon Bleu Jägerart 41.50

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Veal Cordon Bleu with Mushroomsauce, ham, cheese

Kalbs Cordon Bleu mit Chili 41.50

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Veal Cordon Bleu with Chili, ham, cheese

Ladyschnitzel 19.50

Pork Escalope

Schweinsschnitzel 23.50

Pork Escalope

Schweinsschnitzel Jägerart 28.50

Pork Escalope with Mushroomsauce

Schweinsschnitzel mit Chili 28.50

Pork Escalope with Chilisauce

Wienerschnitzel 32.50

Veal Escalope

Wienerschnitzel Jägerart 37.50

Veal Escalope with Mushroomsauce

Wienerschnitzel mit Chili 37.50

Veal Escalope with Chilisauce



Dazu empfehlen wir / To Recommend

Pommes Frites 7.50

French Fries

Gem. Salat

7.50

Mixed Salad

Gemüse 7.50

Vegetables



Ein Haus mit Geschichte und Tradition

Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern



MUTZ KLASSIKER • MUTZ CLASSIC

HALBEMETER CORDON BLEU

Half Meter Cordon Bleu



Huus Cordon-bleu gefüllt mit Bergkäse

Pork Cordon Bleu filled with mountain cheese

69.00

ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS »

150 G 300 G 500 G

29.50 59.50 89.50

SERVIERT IN DER PFANNE



Dazu empfehlen wir / To Recommend

Pommes Frites 7.50
French Fries

Gem. Salat 7.50
Mixed Salad

Gemüse 7.50
Vegetables



SÜSSSPEISEN • DESSERTS

Hausgemachte Caramelkäpfli mit Rahm

Homemade Caramelkäpfli with cream

9.50

Apfelkuchen mit Vanilleglace

Apple Cake with vanilla ice cream

13.50

Warme Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

Hot Chocolate cake with vanilla ice cream

13.50

Nougat Parfait

Nougat Parfait

13.50

Coupe Dänemark

Coupe Denmark

14.50

Aprikosensorbet mit Apricotine (2cl)

Apricot sorbet with apricots schnaps (2cl)

13.50

Williams sorbet mit Williamine (2cl)

Williams's pear sorbet with Williams's pear schnaps (2cl)

13.50



«Mövenpick »Glace- & Sorbet-Sorten | Ice cream and sorbet

pro Kugel | per scoop

3.90

Portion Rahm | portion of whipped cream

2.00

Glace: Vanille - Swiss Chocolate - Caramel - Espresso Croquant - Stracciatella - Walnuss - Pistachio - Strawberry

Ice cream: vanilla, coffee, chocolate, caramel, stracciatella, walnut, pistachio, strawberry

Sorbet: Aprikose - Williams - Passion Frucht Mango - Lemon Lime

Sorbet: Apricot, Williams, Passion Fruit & Mango, Lemon



Für den kleinen Hunger • Small to Eat

Kalbsbratwurst mit frischem Brot & Senf Veal sausage with bread and mustard	13.00
Buurebratwurst mit frischem Brot & Senf Pork sausage with bread and mustard	13.00
Portion Pommes Frites French Fries	9.00
Frikadelle meatball	6.00
Brezel Pretzel	5.00
Käsekuchen vom Wacker – Schwob tradition seit 1928 Cheesecake tradition since 1928	6.00

Deklaration von Allergenen

Lieber Gast, über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können sowie Fleischherkunft, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

Restaurant Zum Braunen Mutz

Restaurant Zum Braunen Mutz • Barfüsserplatz 10 • CH-4051 Basel

Tel: +41 61 261 33 69 • info@braunermutz.ch • www.braunermutz.ch •

Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag	11.00 – 23.00 Uhr
Samstag	10.00 – 24.00 Uhr
Sonntag	10.00 – 22.30 Uhr

Events

Sie planen ein Event, fragen sie unser Mitarbeitenden oder melden sie sich

info@braunermutz.ch

*Ein Haus mit Geschichte und Tradition
Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern*



UNSERE BIERE VOM FASS	20cl	30cl	40cl	50cl	Mass
Feldschlösschen Original	4.10	4.90		7.40	13.50
Feldschlösschen Braufrisch		5.40		7.80	
Feldschlösschen Amber		5.60		8.20	
Feldschlösschen Dunkel		5.60		8.20	
Schneider Weisse Original		5.70		8.90	
Feldschlösschen Helvetic		5.60		8.20	
Feldschlösschen Weizen		5.60		8.20	
Grimbergen Rouge		5.90		9.50	
Valaisanne Pale Ale				7.90	

UNSERE BIERE IN FLASCHEN	25cl	33cl	50cl
Feldschlösschen Bügel			8.50
Feldschlösschen Hopfenperle		5.90	
Warteck Pic		5.90	
1664 Blanc	6.00		
Schneider Weisse Aventinus			9.50
Cardinal 0.0		5.50	
Schneider Weisse Alkoholfrei			7.90
Somersby Apple Original		7.00	
Super Bock Sem Gluten		5.90	

APÉRITIF	4cl
Martini	15%
Campari	23%
Appenzeller	29%
Cynar	16%
San Bitter alkoholfrei	5.00
Aperol Spritz	11% 13.00



KAFFE UND TEE

Kaffe / Espresso	4.80
Doppelter Espresso	5.90
Latte Machiato	5.90
Capuccino	5.90
Schale	5.30
Kaffe Hag	4.80
Tee	4.80
Ovomaltine / Schokolade	5.30
Kaffe Fertig	2cl. 45 Vol. 8.00
Tee Rum	2cl. 45 Vol. 8.00

MINERAL & SÜSSGETRÄNKE OFFENAUSSCHANK	3dl	5dl
Mineralwasser mit / ohne	4.50	6.30
Coca-Cola	4.70	6.50
Sprite	4.70	6.50
Eistee	4.70	6.50
Orangensaft	4.50	

MINERAL & SÜSSGETRÄNKE FLASCHEN	20CL	33CL	50CL
Rivella Rot	5.50		
Rivella Blau	5.50		
Apfelschorle	5.50		
Coca-Cola Zero	5.50		
Coca Cola	5.50		
Ice Tea	5.50		
Fanta	5.50		
Schweppes Bitter Lemon, Tonic		5.50	
Mineralwasser mit / ohne			7.00

SPIRITUOSEN	2cl	4cl
Kirsch	40%	7.50
Zwetschgen	40%	7.50
Kernobst	40%	7.50
Williamine	43%	9.00
Vielle Poire	40%	9.00
Vielle Prune	40%	9.00
Calvados	40%	9.00
Cognac	40%	9.00
Gin	40%	9.50
Vodka	37.5%	9.50
Rum	40%	9.50
Whisky	40%	9.50
Bacardi	37.5%	9.50
Grappa Nonino Moscato	40%	9.50

*Ein Haus mit Geschichte und Tradition
Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern*