

Karte Rheinterrasse

Salate

Salades / salads

Blattsalat mit Sprossen

Salade verte aux pousses / leaf salads with sprouts

9.00

Gemischter Salat

Salade mêlée / mixed salads

12.00

Salat-Bowl mit Eisbergsalat...

Coupe de laitue Iceberg / bowl with iceberg lettuce

...wählen Sie dazu Ihre Toppings:

Condiments au choix / choose your salad toppings:

& geräuchertem Bio-Tofu aus Basel, Pilze und Gemüse

& tofu fumé bio de Bâle, champignons et légumes

& smoked organic tofu from Basel, mushrooms and vegetables

24.00

& Rauchlachsstreifen und Grapefruit

& lanières de saumon fumé et grapefruit

& smoked salmon strips and grapefruit

25.00

& gebratenen Pouletbruststreifen und Ananas

& lanières de poitrine de poulet sautées et ananas

& sautéed chicken breast strips and pineapple

25.00

& drei gebratene Riesencrevetten, Mango und schwarzer Sesam

& trois crevettes géantes sautées, mangue et sésame noir

& three sautéed jumbo shrimps, mango and black sesame seeds

27.00

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Choisissez une de nos sauces à salade maison pour accompagner votre salade:

Choose one of our homemade salad dressings to be served with your salad:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Soja-Honig-Sesam

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou soja-miel-sésame

Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico or soya-honey-sesame

Vorspeisen	1/2	1/1
Entrées / starters		
Vitello tonnato – Kalbsbratenscheiben an cremiger Thunfischsauce	20.00	24.00
Vitello tonnato - Tranches de rôti de veau à la sauce crémeuse au thon Vitello tonnato - Veal roast slices with creamy tuna sauce		
Antipasti-Teller mit Gemüse, Coppa, gehobeltem Parmesan und Grissini	20.00	24.00
Assiette d'antipasti avec légumes, coppa, parmesan râpé et gressins Antipasti plate with vegetables, coppa, grated parmesan and grissini		
Carpaccio vom Swiss Lachs mit Yuzu-Sauce, Sesam-Tuile und Salatbukett		25.00
Carpaccio de saumon suisse à la sauce yuzu, tuile au sésame et bouquet de salade Carpaccio of Swiss salmon with yuzu sauce, sesame tuile and salad bouquet		
Frittierte Panko-Kokosnuss-Crevetten auf einem Mango-Papaya-Salat		26.00
Crevettes frites au panko et noix de coco sur salade de mangue et papaye Deep-fried panko coconut shrimps on mango-papaya salad		
	70g	130g
Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter	25.00	35.00
Tartare de bœuf, toast et beurre Beefsteak tartar with toast and butter		
parfümiert mit Whisky oder Cognac		+ 3.00
parfumé au whisky ou Cognac flavoured with whisky or Cognac		
 Suppen		
Soupes / soups		
Zucchetticremesuppe mit Curryschaum		11.00
Crème de courgette avec mousseline au curry Cream soup of courgette with curry foam		
Tomatencremesuppe – kalt oder heiss		10.00
Crème de tomates froide ou chaude / tomato cream soup cold or hot		
Cremesuppe des Tages		9.00
Crème du jour / cream soup of the day		
Kraftbrühe des Tages		9.00
Consommé du jour / consommé of the day		

Hauptgänge Fleisch	1/2	1/1
Viandes / meat dishes		
Gebratenes Rindsteak mit einer grünen Pfefferkruste an feinem Jus dazu neue Bratkartoffeln und frischer Spinat		50.00
Filet de bœuf rôti avec une croûte de poivre vert et un jus fin avec pommes de terre nouvelles sautées et épinards frais Roasted fillet of beef with a green pepper crust and fine gravy served with sautéed new potatoes and fresh spinach		
Geschneitzte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern dazu knusprige Rösti	30.00	36.00
Émincé de foie de veau sauté au beurre et fines herbes, servi au rösti Sliced calf's liver fried in butter with fresh herbs, served with roesti		
Geschneitzte Kalbsleber an Madeirasauce dazu knusprige Rösti	30.00	36.00
Émincé de foie de veau sauté à la sauce Madère, servi au rösti Sliced calf's liver on Madeira sauce, served with roesti		
Sautierte Streifen von der Pouletbrust an einer Zitronenrahmsauce serviert mit Nudeln und Zucchini	30.00	36.00
Émincé de poitrine de poulet à la sauce au citron, servi aux pâtes et courgettes Sliced chicken breast with lemon sauce, served with noodles and courgettes		
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Broccoli	36.00	42.00
Escalope de veau viennoise avec pommes frites et brocoli Wiener Schnitzel of veal with french fries and broccoli		
Gebratenes Lammsteak an einer Rosmarinsauce mit gewürfelten Bratkartoffeln und provenzalischer Tomate	36.00	42.00
Entrecôte d'agneau rôti à la sauce au romarin servi aux pommes de terre en dés sautées et tomate provençale Sautéed lamb entrecôte with a rosemary sauce served with diced roasted potatoes and provençal tomato		

Hauptgänge Fisch & Krustentiere	1/2	1/1
Poissons et crustacés / fish and crustaceans		
Gebratenes Wolfsbarschfilet an einem Coulis von roter Peperoni Polenta mit Zucchini und Oliven, Artischocken alla Romana		48.00
Filet de bar rôti avec coulis de poivrons rouges polenta aux courgettes et olives, artichauts à la romaine Fried sea bass fillet with coulis of red chilli pepper polenta with courgettes and olives, artichokes Roman style		
Mit Whisky flambierte Riesencrevetten mit Reis und provenzalischer Tomate	32.00	38.00
Crevettes géantes flambées au whisky avec riz et tomate provençale Jumbo shrimps flambéed with whisky, served with rice and Provençal tomato		
Mit Kräuterbutter gebratene Streifen von weissen Forellenfilet mit Artischockenboden, Kartoffel- und Tomatenwürfeln	26.00	32.00
Lanières de filet de truite blanche rôties au beurre aux herbes avec fond d'artichauts, dés de pommes de terre et de tomates Strips of white trout fillet fried with herb butter with artichoke bottom, diced potatoes and tomatoes		
Ganze Forelle blau - vom Orishof in Liestal im Sud gegart mit geschmolzener Butter, Dampfkartoffeln und Spinat		37.00
Truite entière au bleu – au beurre fondu, pommes vapeur et épinards Entire blue trout – cooked in a brew, served with melted butter, steamed potatoes and spinach		
Ganze Forelle Müllerinart - vom Orishof in Liestal in Butter gebraten, Dampfkartoffeln und Spinat		37.00
Truite entière meunière – cuite au beurre, pommes de terre vapeur et épinards Entire trout meuniere – fried in butter, steamed potatoes and spinach		
Hauptgänge Vegetarisch	1/2	1/1
Végétariens / vegetarian		
Gebratener Bio-Tofu von Basel an einer süss-sauren Sauce mit Jasminreis und Kefen	22.00	28.00
Tofu bio de Bâle sauté à la sauce aigre-douce, riz au jasmin et pois mange-tout Sautéed organic tofu from Basel in a sweet and sour sauce with jasmine rice and sugar peas		
Gemüse-Pizza mit Artischocken, Champignons, Mozzarella und Oregano		22.00
Pizza aux légumes avec artichauts, champignons, mozzarella et origan Vegetable pizza with artichokes, mushrooms, mozzarella and oregano		

Käse

Fromages / cheese

Käseauswahl mit hausgemachtem Feigensenf dazu Panforte mit Nüssen und Früchten 16.00

Sélection de fromages avec moutarde aux figues maison, avec panforte aux noix et fruits
Cheese selection with homemade fig mustard, served with panforte with nuts and fruits

Desserts

Desserts / desserts

Ananas-Parfait auf Schokoladen-Krokant mit Sanddorn-Gelee 14.00

Parfait à l'ananas sur croquant au chocolat et gelée d'argousier
Pineapple parfait on chocolate brittle with sea buckthorn jelly

Dreierlei Schokoladenmousse mit Pistazien-Biskuit und gerösteten Haselnüssen 14.00

Trio de mousse au chocolat avec génoise aux pistaches et noisettes grillées
Trio of chocolate mousse with pistachio sponge cake and roasted hazelnuts

Erdbeer-Tiramisu mit Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren 14.00

Tiramisu aux fraises avec compote de rhubarbe et fraises fraîches
Strawberry tiramisu with rhubarb compote and fresh strawberries

Aprikosen-Creme-Törtli mit Meringue und Brombeer-Gel 11.50

Tartelettes à la crème d'abricots avec meringue et gelée de mûres
Apricot cream tartlets with meringue and blackberry gel

Caramelköpflli mit Rahm 10.00

Flan au caramel à la chantilly / caramel flan with whipped cream

Coupes 1/2 1/1

Coupes / coupes

Zitrus 11.50 14.00

Zitrone- und Blutorangensorbet mit Orangenfilets und Rahm

Sorbet citron et orange sanguine avec filets d'orange et chantilly
Lemon and blood orange sorbet with orange fillets and whipped cream

Aruba 11.50 14.00

Vanilleglace und Ananassorbet mit marinierter Ananas und Rahm

Glace vanille et sorbet ananas avec ananas mariné et chantilly
Vanilla ice cream and pineapple sorbet with marinated pineapple and whipped cream

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
California	11.50	14.00
Vanille- und Jamaikaglace mit gerösteten Cashewnüssen und Rahm		
Glace vanille et Jamaïque avec noix de cajou grillées et chantilly		
Vanilla and Jamaica ice cream with roasted cashew nuts and whipped cream		
Macaron	11.50	14.00
Himbeer- und Mangosorbet mit ihren Macarons und Rahm		
Sorbet framboise et mangue avec ses macarons et chantilly		
Raspberry and mango sorbet with their macarons and whipped cream		
Eiskaffee Copacabana	11.50	14.00
Moccaglace mit Espresso und Rahm		
Glace moka et un espresso à la chantilly		
Mocca ice cream with espresso and whipped cream		
Dänemark	11.50	14.00
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Mandeln und Rahm		
Glace vanille, sauce au chocolat chaude, amandes et chantilly		
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce, almonds and whipped cream		
Bananen Split		14.00
Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm		
Glace vanille à la banane, sauce au chocolat et chantilly		
Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream		
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka und Jamaika		
Arômes de glace: Vanille, chocolat, fraise, moka et Jamaïque		
Ice cream flavors: Vanilla, chocolate, strawberry, mocha and Jamaica		
Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango, Blutorange, Ananas und Himbeere		
Arômes de sorbets: Citron, mangue, orange sanguine, ananas et framboise		
Sorbet flavors: Lemon, mango, blood orange, pineapple and raspberry		
Kugel Glace oder Sorbet:		4.00
Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet		
Portion Rahm:		1.80
Portion de chantilly / Portion of whipped cream		