

Restaurant
zum Schmale Wurf

unsere speisen

«Zum Schmale Wurf»

Allergendokumentation

Liebe Gäste,

Gewisse Gerichte können angepasst und entsprechend verschiedenen Ernährungspräferenzen serviert werden. unsere Angaben zu den Allergenen haben wir sehr sorgfältig zusammengestellt. Im Sinne Ihrer gesundheitlichen Sicherheit weisen wir auch dann auf Allergene hin, wenn lediglich Spuren enthalten sein können.

Bitte beachten Sie jedoch, dass wir unter strengsten hygienischen Richtlinien arbeiten, der Platz in der Küche jedoch sehr begrenzt ist und die Infrastruktur nicht optimal ist, um eine Kreuzkontamination von Lebensmitteln in jedem Fall auszuschliessen.

Bei Fragen steht Ihnen unser Service Personal gerne zur Verfügung.
Guten Appetit!

- 1 Gluten
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch (inkl. Lactose)
- 8 Nüsse
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Herkunft der Lebensmittel

Brot - und Backwaren

Sämtliche Brot- und Backwaren stammen von der Bäckerei Gaugler in Kaiseraugst aus der Schweiz.

Fleisch / Fisch

- Schwein und Rind aus der Schweiz (CH)
- Salsiccia aus der Schweiz (CH)
- Meeresfrüchte aus Europa (EU)
- Wolfsbarsch aus Dänemark (DNK)
- Salsiccia aus der Schweiz (CH)
- Venusmuscheln aus Italien (IT)

Restaurant
zum Schmale Wurf

unsere speisen

«Zum Schmale Wurf»

«Zum Schmale Wurf»

Gastrosophen-Team GmbH
Rheingasse 10
4058 Basel
+41 61 683 33 25

Öffnungszeiten
Täglich, 11 – 22 Uhr

www.schmalewurf.ch

Herzlich willkommen im Restaurant Zum Schmale Wurf.

Auf unserer Speisekarte finden Sie Gerichte mit mediterranem Schwerpunkt. Vorwiegend inspiriert von der italienischen Küche. Diese kulinarische Ausrichtung verdanken wir den ehemaligen italienischen Kollegen aus der Küche, die mit Leidenschaft und Authentizität kochten.

Unsere Küche ist bewusst zugänglich, fein und zeitlos. Im Laufe der Jahre ist unser Rezeptbuch zu einer wahren Schatzkiste mediterraner Klassiker herangewachsen, geprägt von echten Aromen und traditioneller Handwerkskunst.

Wenn Sie den Weg von der Rheingasse zu uns finden, werfen Sie durch das Schaufenster einen Blick in unsere Küche. Auf wenigen Quadratmetern entsteht hier mit viel Hingabe alles, was wir servieren. Unser Küchenteam versteht es, auf kleinstem Raum grosse Freude auf Ihre Teller zu zaubern.

Wir haben täglich geöffnet und servieren Ihnen unter der Woche neben den à la carte Gerichten jeweils zwei täglich wechselnde Mittagsmenüs.

Antipasti

Fingerfood

Olive marinate

Dunkle Oliven, fein mariniert mit Kräutern,
Zitrus und einem Hauch Knoblauch und Chili

8.0

Antipasto piccolo

Kleiner Vorspeiseplatte mit bis drei verschiedenen
und täglich wechselnden Spezialitäten,
liebevoll portioniert im Glas oder Schälchen serviert

18.5

Antipasto misto

Mediterrane Vielfalt auf einer Platte:
fünf Sorten unserer täglich frisch zubereiteten Antipasti,
angerichtet in kleinen Gläsern und Schälchen.
Ideal zum Teilen

31.5

Bruschette al pomodoro ¹

Vier Stücke Brot mit aromatischen Tomaten,
frischem Basilikum und Knoblauch

18.5

Bruschette con sardine portoghesi ^{1,4}

Rustikale Bruschette mit portugiesischen Sardinen
an Tomatensauce und frischer Petersilie

19.5

Insalate

Salate

Insalata piccola

con semi misti 5, 8, 9, 10, 12

Frischer und kleiner gemischter Blattsalat
mit gerösteten Kernen

8.0

Insalata

con semi misti 5, 8, 9, 10, 12

Frischer Spinat- und Blattsalate
mit einer Mischung aus gerösteten Kernen

12.0

Insalatona 5, 8, 9, 10, 12

Grosser, bunt gemischter Salatteller
mit saisonalem Blattgemüse
leicht und sättigend

24.5

Insalata

con formaggio

di capra e miele 1, 7, 9, 10, 12

Bunte Blattsalate mit warmem Ziegenkäse, Honig,
Birnscheiben, feiner Rande und Zucchini Streifen.

Optional:

Mit gebratenem Speck + CHF 3.00

27.5

Zuppe fata in casa

Hausgemachte Suppen

Pappa al pomodoro ⁷

Kräftige toskanische Tomatensuppe
mit aromatischen Kräutern und Olivenöl.
Herzhaft, sättigend und seit Jahrzehnten
unverändertes Rezept. Ein Wurf Klassiker!

10.5

Minestrone ⁹

Feine hausgemachte Gemüsebrühe.
Leicht und wohltuend.

14.5

Paste

NudeIn

Pasta al pomodoro e basilico ^{1, 6, 10}

Hausgemachte Tomatensauce mit frischem Basilikum.

Ein mediterraner Wurf Klassiker

21.0

Pasta all'arrabbiata ^{1, 6, 10}

Würzige Tomatensauce mit Chili.

Feurig, aromatisch und ein Wurf Klassiker

22.0

Pasta con spinaci freschi al limone ^{1, 6, 7, 10, 12}

Frischer Blattspinat in leichter Zitronensauce.

Fein, frisch und vegetarisch.

23.5

Pasta al pesto di aglio orsino ^{1, 6, 7, 8, 10}

Teigwaren mit hausgemachter Bärlauchpesto,
verfeinert mit Kräutern und Olivenöl

24.5

Pasta all'amatriciana ^{1, 6, 10, 12}

Herzhafte Tomatensauce mit Speck, Oliven und Pecorino.

Kräftig im Geschmack.

27.5

Pasta con salsiccia in salsa cremosa al finocchio ^{1, 3, 6, 7, 9, 10, 12}

Feinste Salsiccia (CH) in cremiger Sauce mit Fenchel.

Würzig, fein und vollmundig.

29.5

Paste ripiene fresche gefüllte Pasta

Frisch zubereitete, gefüllte Pasta
mit raffinierten Füllungen
und feinen Saucen

Bauletti ripieni con manzo brasato

al burro e salvia 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12

Köstliche Bauletti, gefüllt mit zart geschmortem Rindfleisch,
serviert mit aromatischer Salbeibutter

28.5

Panciotti ripieni di melanzane e scamorza con crudaiola 1, 7, 6, 12

Pasta gefüllt mit Auberginen & Scamorza Käse
an frischen Tomatenwürfeln, Olivenöl & Knoblauch

28.5

Frutti di mare

Fisch und Meeresfrüchte

Fisch und Meeresfrüchte
mediterran interpretiert
und frisch zubereitet

Spaghetti alle vongole ^{1, 6, 10, 12, 14}

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln.
Die Besten der Stadt und ein Wurfklassiker.

33.50

Filetto di branzino con patate arrosto e verdure ⁴

Zartes Wolfsbarschfilet,
serviert mit gebratenen Kartoffeln
und frischem Marktgemüse.

35.0

Carne

Fleischgerichte

Sämtliche Fleischgerichte stammen aus der Schweiz und werden von der Metzgerei Jenzer oder der Metzgerei Eiche für unsere Küche zubereitet.

Salsiccia siciliana con patate arrosto e verdure di stagione ^{10, 12}

Würzige sizilianische Schweinsbratwürste,
serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Marktgemüse

34.5

Ossobucco di manzo alla milanese ^{7, 9, 12}

Mit Gemüse geschmorte Rindshaxe an Weisswein
Sauce, dazu Bratkartoffeln

38.5

Bistecca di manzo

con Insalata ^{9, 10, 12}

Entrecôte vom Schweizer Rind,
serviert mit einem frischen Salatbouquet

54.5

Bistecca di manzo

con patate arrosto

Entrecôte vom Schweizer Rind,
serviert mit Bratkartoffeln

54.5

Dolci

Dessert

Panna cotta con prugne al vino rosso 7, 12

Sahnige Panna Cotta mit in Rotwein pochierten Zwetschgen.

Fein abgestimmt, elegant und nach Hausrezept

9.0

Tiramisù 1, 3, 6, 7, 8, 10

Traditionelles Tiramisù.

Luftig, cremig, unwiderstehlich und ein Wurf Klassiker

9.0

Torta della Nonna 1, 3, 6, 7, 8, 10

Klassische italienische Tarte

mit feiner Vanillecreme und gerösteten Pinienkernen –
wie bei Nonna

7.5

Allergendokumentation

Liebe Gäste,

Gewisse Gerichte können angepasst und entsprechend verschiedenen Ernährungspräferenzen serviert werden. unsere Angaben zu den Allergenen haben wir sehr sorgfältig zusammengestellt. Im Sinne Ihrer gesundheitlichen Sicherheit weisen wir auch dann auf Allergene hin, wenn lediglich Spuren enthalten sein können.

Bitte beachten Sie jedoch, dass wir unter strengsten hygienischen Richtlinien arbeiten, der Platz in der Küche jedoch sehr begrenzt ist und die Infrastruktur nicht optimal ist, um eine Kreuzkontamination von Lebensmitteln in jedem Fall auszuschliessen.

Bei Fragen steht Ihnen unser Service Personal gerne zur Verfügung.
Guten Appetit!

- 1 Gluten
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch (inkl. Lactose)
- 8 Nüsse
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Herkunft der Lebensmittel

Brot - und Backwaren

Sämtliche Brot- und Backwaren stammen von der Bäckerei Gaugler in Kaiseraugst aus der Schweiz.

Fleisch / Fisch

- Schwein und Rind aus der Schweiz (CH)
- Meeresfrüchte aus Europa (EU)
- Wolfsbarsch aus Dänemark (DNK)
- Salsiccia aus der Schweiz (CH)
- Miesmuscheln aus Dänemark (DNK)

Gastrosophen-Team GmbH
Rheingasse 10
4058 Basel
+41 61 683 33 25

Öffnungszeiten
Täglich, 11 – 22 Uhr

www.schmalewurf.ch

Restaurant
zum Schmale Wurf

«Zum Schmale Wurf»