



Herzlich willkommen in unserem Restaurant Atelier!

Das Restaurant Atelier nimmt den Kunst- und Galeriegedanken des Gast- und Kulturhauses «Der Teufelhof Basel» auf. Ein Atelier (aus dem Französischen für Werkstatt) ist der Arbeitsort eines kreativen Menschen; wer demnach als Gast Einblick in ein gastronomisches Atelier bekommt, blickt direkt in den Küchen- und Servicealltag.

Eine moderne Weltküche mit überwiegend schweizerischen und regionalen Produkten, die wir von persönlich bekannten Lieferanten und Produzenten beziehen, ist auf dem Programm. Dabei steht das Handwerk im Vordergrund, denn alles wird in unserer Küche selbst hergestellt. Zusätzlich zur täglich wechselnden Menükarte werden unsere Schiefertafeln laufend mit neuen, aus dem aktuellen Marktangebot kreierten Gerichten beschrieben. Gerade hier finden Sie auch viele kreative, vegetarische Kreationen.

Versuchen sollten Sie unsere Spezialität, das Kalbskotelett von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim. Ein Atelier-Klassiker!

Und: Ein gutes Atelier ist lebendig, nie langweilig. Deshalb haben Sie Teil am Konzept, malen oder teilen Sie sich mit. Wir freuen uns darauf.

Ihre «Der Teufelhof Basel» Gastgeber

Schluss mit der ewig gleichen Menüfolge.
Denn diese stammt aus dem 13ten Jahrhundert.
Folgen Sie Ihren Gelüsten und stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen.

Das 2-Gang-Menü kostet CHF 61.00 pro Person,
jeder weitere Gang kostet zusätzlich CHF 18.00.

Unsere Menü-Werkstatt		Weinset	
2-Gang:	CHF 61.00	CHF 20.00	
3-Gang:	CHF 79.00	CHF 29.00	
4-Gang:	CHF 97.00	CHF 38.00	
5-Gang:	CHF 115.00	CHF 47.00	



Salate

Herbstlicher Salat mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, Tiroler Wildschwein-Rohschinken 21.50
Autumnal salad with pumpkin seed oil vinaigrette, wild boar's raw ham from Tyrol

Chicoréesalat mit Orangen-Joghurtdressing, Fetakäse und karamellisierten Nüssen 19.50
Chicory salad with orange-yoghurt dressing, feta cheese and caramelized nuts

Suppen

Kichererbsen-Tomatensuppe 13.50
Chickpea tomato soup


Gelberbsensuppe mit Ricotta-Kräutercrostini 15.50
Yellow pea soup with ricotta herb crostini

Kalte Vorspeisen

Frutiger Störtatar und Terrine vom schottischen Lachs mit Kichererbsen, Gurke 39.00
und Sauerrahm
Tartar of sturgeon from Frutigen and terrine of Scottish salmon Kleine Portion 26.00
with chickpeas, cucumber and sour cream small portion

Geräucherte, französische Entenbrust mit Portweinsauce, 39.00
Linsensalat und Feige
Smoked French duck breast with port wine sauce, lentil salad and fig Kleine Portion 26.00
small portion

Pasta



 Hausgemachte Frischkäse-Olivenravioli mit Ratatouille und Belper Knolle 34.00
Homemade fresh cheese olive ravioli with ratatouille and Belper Knolle

  Unsere Tagliatelle mit Kalbsleber und Blattspinat 38.00
Homemade tagliatelle with calf's liver and leaf spinach




Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.
Unless otherwise noted, we use Swiss meat.

Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen.
Please ask our service team for questions about allergens and food additives.



Vegi- und Fischgerichte

- | | | |
|---|---|-------|
|  | Grünkernplätzchen mit Pak Choi «süss-sauer» und Shiitakepilzen
<i>Green spelt patties with Pak Choi "sweet-sour" and shiitake mushrooms</i> | 34.00 |
|  | Europäisches Doradenfilet mit Peperonisauce
und Stangensellerie-Risotto
<i>European sea bream fillet with bell pepper sauce and branch celery risotto</i> | 46.00 |

Fleischgerichte


- | | | | |
|---|---|--|-------|
|  |  | Aargauer Rehschnitzel mit Pfifferlingssauce und Knöpfe
<i>Deer escalope from Aargau with chanterelle sauce and knöpfe</i> | 48.00 |
|  | | Irishes Black Angus Rindsfilet mit Pfeffer-Rumsauce und Selleriepüree
<i>Irish Black Angus beef fillet with pepper rum sauce and celery puree</i> | 53.00 |

Käse

- | | | |
|--|---|-------|
|  | Weichkäse von Maître Antony
<i>Soft cheese from Maître Antony</i> | 19.50 |
|  | Schweizer Hartkäse von Maître Beeler und Jumi
<i>Swiss hard cheese from Maître Beeler and Jumi</i> | 18.50 |

Desserts

- | | |
|--|-----------------------------|
| Hagebuttenschnitte mit Birnenragout und Proseccoglacé
<i>Rose hip slice with pear ragout and prosecco ice cream</i> | 18.50 |
| Marronitörtchen mit Feigen und Vanilleglacé
<i>Chestnut tartlet with figs and vanilla ice cream</i> | 18.50 |
| Teufelhof Dessertteller
<i>Teufelhof dessert plate</i> | 19.50 |
| Glacé
<i>Ice cream</i> | 4.50 |
| | pro Kugel/ <i>per scoop</i> |

Die -Gerichte servieren wir von 12 Uhr bis 14 Uhr, sowie von 18.30 bis 21.45 Uhr.
Alle anderen Speisen servieren wir Ihnen durchgehend von 12.00 bis 22:30 Uhr in der Bar & Kaffee Zum Teufel