

ATELIER MENU

Herzlich willkommen in Teufels Küche!
Stellen Sie Ihr ganz persönliches
Werkstatt-Menü zusammen.
Einen teuflisch guten Appetit!

2 GÄNGE PLATES — CHF 61
3 GÄNGE PLATES — CHF 79
Jeder weitere / each more + CHF 18

VORSPEISEN STARTERS

- Herbstsalat | Cranberryvinaigrette 📍 21.50
Hirschschinken | Nüsse
Trauben
Autumn salad | cranberry vinaigrette
Dear ham | nuts | grapes
- Chicoreesalat | Gorgonzoladressing 19.50
Birne | Pinienkerne
Chicory salad | Gorgonzola dressing
pear | pine nuts
- Geräucherte Lachsforelle | gebeizter Lachs 26 / 39
Randenvariation 📍 | Meerrettichsauce
Smoked salmon trout | pickled salmon | beet root
variation | horseradish sauce
- Marinierte Entenbrust | Portweinsauce 26 / 39
Petersilienwurzelpüree | Zwiebelchutney
Marinated duckling breast | Port wine sauce
Parsley root puree | onion chutney
- Gebrannte Ziegenkäsecrème 📍 26
Feigen | Friséesalat
Burned cheese cream | figs
Frisée salad

SUPPE SOUP

- Maissuppe | Chorizo-Crostini 15.50
Corn soup | chorizo-crostini

Für Kinder bis 12 Jahre haben wir ein
spannendes Menu. Fragen Sie gerne unsere
Servicemitarbeitenden.

HAUPTGÄNGE MAIN-COURSES

VEGETARISCH VEGETARIAN

- Dörrtomaten-Ravioli 34
Ratatouille | Salbei | Belper Knolle
Dried tomato ravioli
Ratatouille | sage | belper tuber
- Grüne Linsenplätzchen | Waldpilzragout 34
Lauch
Green lentil patties | mushroom ragout | leek

VEGAN VEGAN

- Basmatireis | Kokosnuss-Zitronengrassauce 34
marinierte Pilze | Daikon-Rettich | Gemüse
Basmati rice | coconut lemongrass sauce |
marinated mushrooms | Daikon radish | vegetables

FISCH FISH

- Doradenfilet | Verveinesauce 48
Amalfi-Zitronen-Risotto | Fenchel | Tomaten
Sea bream fillet | verveine sauce
Amalfi lemon risotto | fennel | tomatoes

FLEISCH MEAT

- Black Angus Rindsfilet 53
Sherrysauce
Serviettenknödel | junges Gemüse
Black Angus beef fillet | sherry sauce
Dumplings in a napkin | young vegetables
- Dörrtomaten-Ravioli
Wirsing | Wildschweinbolognese 📍 38
Dörrtomaten ravioli | savoy cabbage | wild boar
bolognese

Der Atelier-Bestseller

- Kalbskotelett* von der Metzgerei Jenzer 📍 53
Wildpfefferjus | Bratkartoffeln
Zucchini
Veal rip chop* from the butcher Jenzer
wild pepper jus | roasted potatoes | zucchini

*CHF 6 Aufpreis im Menu / surcharge in the menu

Die Gerichte servieren wir von 12 Uhr bis 13.30 Uhr,
sowie von 18.00 bis 21.30 Uhr.

📍 = Lokale Produkte / local products



Restaurant
Atelier

DER TEUFELHOF BASEL

ATELIER DESSERTS

2 GÄNGE PLATES — CHF 61
3 GÄNGE PLATES — CHF 79
Jeder weitere / each more + CHF 18

SALZIG SALTY

Schweizer Weich- oder Hartkäse 18.50
von Maître Antony sowie Maître Beeler und Jumi

SÜSS SWEET

Quarkkuchen | Zwetschgen 18.50
Stracciatellaglace
Curd cake | plums | red wine ice cream

Schokoladenmousse-Torte | Preiselbeeren 18.50
Karamellglace
Chocolate mousse cake | mountain cranberries
Caramel ice cream

Teufelhof Dessert-Teller 19.50
Teufelhof dessert plate

Glacé pro Kugel 4.50
Ice Cream per scoop

Unsere Küche legt grossen Wert auf Saisonalität und Regionalität. Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich jederzeit gerne an unsere Servicemitarbeitenden.

Einen teuflisch guten Appetit!

We attach great importance to seasonality and regionality. Please let our service team know if you have questions about allergens and ingredients.

A devilishly good appetite!

Dazu empfehlen wir einen Süsswein oder Digestif. Schauen Sie in unsere Getränkekarte!

We serve a sweet wine or digestive with it. Take a look at our drinks menu.





Wir brauen unser Bier hier im Haus selbst. Unsere Brauerei steht im tiefen Keller des Teufelhofs, entlang der alten Basler Stadtmauern aus dem 11. und 13. Jahrhundert. Die Stadtmauern selbst sind jederzeit zu besichtigen via unseren archäologischen Keller mit Mini-Museum. Diese Mauern sind ein archäologisches Highlight und historisch von Bedeutung und dabei Namensgeber unserer Brauerei. Die «Stadtmauer Brauer» Brauerei braut alle Biere nach dem «deutschen Reinheitsgebot» selbst. Der «Engel», «Teufel», «Bengel» und der «Schlingel» sind allesamt im Offenausschank erhältlich. Die Brauerei können Sie von der Rezeption via Bildschirm einsehen.

Prost! www.stadtmauerbrauer.ch



Inspiziert vom mythischen Fluss Rhein ist unsere Spirituosen Marke Rheinbrand entstanden. Dabei verwenden wir Produkte entlang des Rheins und das Resultat ist eine Hommage an den Fluss Rhein und seine Länder, eine Liebeserklärung an diesen mächtigen Strom. Unsere Basis ist Basel in der Schweiz, doch wir schauen Rhein auf- und abwärts. Mit etwas stolz dürfen wir zudem schreiben, dass unsere Produkte im Jahr 2021 an den «World Spirits Awards» fulminant ausgezeichnet wurden. Der Rheinbrand Dry Gin gewann die Goldmedaille und der Rheinbrand Gin «Hemp Edition» wurde gar Weltmeister und ist als Spirituose des Jahres ausgezeichnet worden! Probieren Sie also den weltbesten Gin aus unserem Hause!

www.rheinbrand.info

DEKLARATION DECLARATION

PRODUKT / PRODUCT	HERKUNFT / ORIGIN	LIEFERANT / SUPPLIER
Rind	Irlande	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Kalb	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Ente Label Rouge	Frankreich	Bianchi, Zufikon
Hirsch	Schweiz	Alfred von Escher, Zürich
Lachsforelle	Schweiz	Bianchi, Zufikon
Dorade	Europa	Bianchi, Zufikon
Brot	Schweiz, Basel	Bäckerei Beschle, Basel
Wildschwein	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Lachs	Schottland	Bianchi, Zufikon