

VORSPEISEN

| | |
|---|------|
| BUNTER BLATTSALAT | 7.50 |
| Dressing nach Wahl * | |
| Mixed Salad greens, dressing of your choice | |
| SALADE CRUDITÉS | 9 |
| Salat Brasserie Spitz, Dressing nach Wahl * | |
| Salad Brasserie Spitz, dressing of your choice | |
| LAUWARMER ZIEGENKÄSE VOM JUMI | 12 |
| Kräutersalat, Feigensenf, Honig * | |
| Lukewarm goat - cheese, fig mustard, herb salad, honey | |
| SALADE NIÇOISE | 18 |
| Grüne Bohnen, Kartoffeln, rote Zwiebeln, frischer Thunfisch*/** | |
| Salade Niçoise, Green beans, potatoes, red onions, fresh tuna | |
| GRILLIERTE JAKOBSMUSCHELN | 18 |
| Salicorn, Zitronenvinaigrette */** | |
| Grilled scallops with salicorn, lemon vinaigrette | |

SUPPEN

| | |
|---|-------|
| BASLER ZWIEBELSUPPE | 11 |
| Dunkles Bier, Käsecroûtons ** | |
| Traditional local onion soup, dark beer, cheese croutons | |
| BOUILLABAISSÉ BRASSERIE SPITZ | 13/28 |
| Rotbarbe, Lachs, Seeteufel, Krevetten, Knoblauchbrot | |
| Fish soup with red-mullet, salmon, monkfish, shrimps, aioli sauce, garlic bread | |

UNSERE KLASSIKER

| | |
|---|---------|
| RINDSTATAR «CLASSIC» | 23 / 33 |
| Mild, medium oder feurig, Brioche Toast Beef tartar, brioche toast, seasoned mild, medium, spicy | |
| Cognac, Whisky oder Calvados | 4 |
| EGLI IM BIERTEIG | 29 |
| Salzkartoffeln, Tagesgemüse, Tartarsauce Battered Perch filets, steamed potatoes, vegetable of the day, Sauce Tartar | |
| GESCHNETZELTES KALBSLEBER | 32 |
| In Butter und Kräutern gebraten, Rösti, * Sliced veal liver, sautéed in butter and herbs, Rösti | |
| LACHS BASLER ART | 32 |
| Salzkartoffeln, Tagesgemüse * Salmon steak Bale style, steamed potatoes, vegetable of the day | |
| ENTRECOTE SWISS PRIME | 42 |
| Markbein, Rotweinsauce, Kartoffelgratin, Tagesgemüse * Swiss Prime Beef sirloin steak, marrow, red wine sauce, Potatoe gratin, vegetable of the day | |

BRASSERIE SPITZ SPECIAL

| | |
|---|----|
| RINDSKOPFBÄGGLI | 28 |
| Geschmort, Kartoffelpüree, Tagesgemüse ** Braised cheek of beef, mashed potatoes, vegetable of the day | |
| HECHTKLÖSSCHEN | 35 |
| Hummersauce, Trockenreis ** Pike dumplings, lobster sauce, rice | |
| ZANDERFILET | 37 |
| Morcheln, Champagnersauce, Salzkartoffeln, Tagesgemüse ** Pike perch filet, morels, champagne sauce, steamed potatoes, vegetable of the day | |
| GOLDMAKRELENFILETS | 32 |
| Gebraten, Thymianjus, Salzkartoffeln, Tagesgemüse */** Roasted fillets of dolphinfish, thym jus, steamed potatoes, vegetable of the day | |
| FANG DES TAGES (TAGESPREIS) | |
| Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach dem Angebot Catch of the day, daily rate, please ask our team | |
| FISCHFONDUE BRASSERIE SPITZ | 58 |
| Ab zwei Personen, Preis pro Person * Im Mongolentopf serviert: Rotbarbe, Jakobsmuscheln, Lachs, Zander, Seeteufel, Gemüsebouillon, 4 verschiedene Saucen, Trockenreis oder Salzkartoffeln, Tagesgemüse Fish fondue served from 2 persons on, price per person Served in Mongolian pot: red mullet, scallops, salmon, pike-perch, monk fish, vegetable bouillon, 4 different sauces, rice or steamed potatoes, vegetable of the day | |
| SÜSSKARTOFFEL CURRY | 26 |
| Kokosmilch und verschiedenen Gemüsen */** Sweet potatoe curry, coconut milk, vegetables | |
| HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE | 28 |
| Morcheln und junges Gemüse ** Homemade tagliatelle, morels, vegetables | |

DESSERT

| | |
|--|----|
| TARTE TATIN | 11 |
| Vanille Glace | |
| Warm apple tarte, vanilla ice cream | |
| SOUFFLE GLACE | 9 |
| Grand Marnier | |
| Iced soufflé with Grand Marnier | |
| GEBRANNTRE CREME | 9 |
| Creme brûlée | |
| BASLER LÄCKERLI PARFAIT | 11 |
| Marinierte Zwetschgen | |
| "Basler Lächerli" parfait, marinated prunes | |
| KÄSEAUSWAHL VOM JUMI | 15 |
| Feigensenf (4 Sorten) | |
| Selection of cheese from Jumi, fig mustard, 4 kind | |

Herkunftsbezeichnung

Rindfleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Fische: Schweiz, Island, Neuseeland

Place of origin

Beef: Switzerland

Veal: Switzerland

Fish: Seafood: Switzerland, New Zealand

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

Ask your host if you need further information regarding food intolerances and food allergies.

* = glutenfrei /gluten free ** = lactosefrei / lactose free

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

GETRÄNKE

LIMONADE

| | | |
|--------------------------|------|------|
| Gazzosa Fizzy Himbeer | 35cl | 6.50 |
| Gazzosa Fizzy Citro | 35cl | 6.50 |
| Gazzosa Fizzy Heidelbeer | 35cl | 6.50 |
| Gazzosa Fizzy Mandarin | 35cl | 6.50 |

SOFTDRINKS

| | | |
|--|------|------|
| Valser Wasser mit und ohne Kohlensäure | 33cl | 5.20 |
| | 50cl | 6.50 |
| | 75cl | 8.50 |
| Rivella rot / blau / grün | 33cl | 5.20 |
| Süssmost / Schorle | 33cl | 5.20 |
| Coca Cola, Cola light, Cola Zero | 33cl | 5.20 |
| Fanta | 33cl | 5.20 |
| Fevertree Tonic | 20cl | 5.50 |
| Schwepes Bitter Lemon | 20cl | 5.20 |
| Thomas Henry Ginger Ale | 20cl | 5.50 |
| Sprite | 33cl | 5.20 |
| Fusetea Lemongrass | 33cl | 5.20 |

FRUCHTSÄFTE

| | | |
|-------------------------------|------|------|
| Frisch gepresster Orangensaft | | 7.50 |
| Michel Premium Orangensaft | 20cl | 6.00 |
| Michel Tomatensaft | 20cl | 6.00 |

WARME GETRÄNKE

| | | |
|----------------------|--|-------|
| Café crème, Espresso | | 4.80 |
| Doppelter Espresso | | 5.80 |
| Capuccino | | 5.10 |
| Latte Macchiato | | 6.30 |
| Tee, diverse Sorten | | 4.80 |
| Irish Coffee | | 10.30 |
| Café fertig, Tee Rum | | 7.50 |

