

# ATELIER MENÜ

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

2 GÄNGE PLATES — CHF 63

3 GÄNGE PLATES — CHF 82

Jeder weitere/each more + CHF 19

## VORSPEISEN STARTERS

Kichererbsensalat 21.50

Cranberryvinaigrette | Tomaten  
Gurken | Rucola | Feta | Cranberries  
Chickpea salad | cranberry vinaigrette  
tomatoes | cucumber | rocket | feta | cranberries

Frühlingsalat | Parmesan Dressing 21.50

Landrauchschinken | Oliven | Orange  
Spring salad | parmesan dressing  
Country smoked ham | olives | orange

Geräuchertes Welsmousse 28/42

gebeiztes Eglifilet | Apfel | Sellerie  
Smoked catfish mousse | pickled perch fillet  
Apple | celery

Roastbeef | Spargel-Panna Cotta 28/42

Marinierte Spargeln  
Bärlauchvinaigrette  
Roast beef | asparagus panna cotta  
Marinated asparagus | wild garlic vinaigrette

Basilikummacaron | Ziegenkäsecrème 26

Zucchini | Peperonichutney  
Basil macaron | Goat's cheese cream  
Zucchini | sweet pepper chutney

## SUPPE SOUP

Erbensuppe | Meerrettich-Crostini 15.50

Pea soup | horseradish crostini

Für Kinder bis 12 Jahre haben wir ein spannendes  
Menu. Fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

📍 = Lokale Produkte / local products

## HAUPTGÄNGE MAIN-COURSES

### VEGETARISCH VEGETARIAN

Dörrtomatenravioli | Ratatouille  
Belper Knolle  
Dried tomato ravioli | ratatouille  
belper knolle

### VEGAN VEGAN

Aubergine | Tomatenragout 35  
Fregola Sarda | Rucola  
Eggplant | tomato ragout  
Fregola Sarda | arugula

### FISCH FISH

Doradenfilet | Safransauce 48  
Gemüse-Quinoa | Fenchel  
Gilthead & smooth-butt fillet | saffron sauce  
Vegetable quinoa | fennel

### FLEISCH MEAT

Dörrtomatenravioli | Kalbsleber 43  
Balsamico-Zwiebeln | Spinat  
Dried tomato ravioli | calf's liver  
Balsamic onions | spinach

Witzwiler Schweinsfilet 48

LUMA-Schweinebauch-Dim Sum  
Sojajus | Asiagemüse  
Pork fillet from Witzwil | LUMA pork belly  
Dim sum | soya jus | asian vegetables

Berner Oberländer Lammäckli 48

Amalfi-Zitronenjus | Linsenhummus  
Sesamkarotten | Dukkah  
Lamb cheeks from Berner Oberland  
Amalfi lemon jus | lentil hummus | sesame carrots  
Dukkah

### Die Atelier-Bestseller

Black Angus-Rindsfilet | Sherrysauce 54  
soufflierte Polenta | Frühlingsgemüse  
Black Angus beef fillet | sherry sauce  
Soufflé polenta | spring vegetables

Kalbskotelett\* von der Metzgerei Jenzer 56

Wildpfefferjus | Kohlrabi | Bratkartoffeln  
Veal rip chop\* from the butcher Jenzer  
Pepper jus | turnip | roasted potatoes

\* CHF 8 Aufpreis im Menu / surcharge in the menu

Restaurant  
Atelier

DER TEUFELHOF BASEL  
*Das Gast- und Kulturhaus*

# ATELIER DESSERTS

**2 GÄNGE** PLATES — CHF 63

**3 GÄNGE** PLATES — CHF 82

Jeder weitere/each more +CHF 19

## SALZIG SALTY

Französischer Weichkäse	22.50
Oder Schweizer Hartkäse	22.50
French soft cheese or Swiss hard cheese	

## SÜSS SWEET

Schokoladen Profiteroles	19.50
Rhabarber	
Erdbeersorbet	
Chocolate profiteroles	
Rhubarb   strawberry sorbet	

Limetten Basilikum Tartelette	19.50
Zitrusfrüchte   Zitronensorbet	
Lime basil tartelette	
Citrus fruits   lemon sorbet	

Teufelhof Dessertteller	19.50
Teufelhof dessert plate	

Glacé	4.70
Ice Cream	
pro Kugel / 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!**

Our kitchen team attaches great importance to seasonality and regionality. Please ask our service team for questions about allergens and food additives.

**A devilishly good appetite!**



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

We recommend you 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 Teufelhof, 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 Offenausgang erhältlich. Die Brauerei können Sie von der Rezeption via Bildschirm einsehen. Prost!

[www.stadtmauerbrauer.ch](http://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 worden. 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](http://www.rheinbrand.info)

## DEKLARATION DECLARATION

PRODUKT / PRODUCT	HERKUNFT / ORIGIN	LIEFERANT / SUPPLIER
Kalb	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Rind	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Rind	Irland	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Lamm	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Schwein	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Schwein	Schweiz	LUMA Delikatessen, Neuhausen a. Rheinfall
Dorade	Europa	Bianchi, Zufikon
Wels	Schweiz	Bianchi, Zufikon
Egli	Schweiz	Bianchi, Zufikon
Brot	Schweiz, Basel	Confiserie Beschle, Basel