

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

Frühlingssalat | Parmesan Dressing 21.50

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

Crevettenroulade | mariniertes Lachs 28/42

Kräuterseitlinge | Melonen
Zitrusgel | Kräuter
Shrimp roulade | marinated salmon
king oyster mushrooms | melons | citrus gel | herbs

Carne cruda | Spargelmousse 28/42

Avocado | Schnittlauch
Carne cruda | asparagus mousse | avocado
Chives

Basilikummacaron | Ziegenkasecrème 26

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

SUPPE SOUP

Süßkartoffel-Kokossuppe 15.50

Papadam | Sesamcrème
Sweet potato- coconut soup | papdam
sesame cream

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

📍 = Lokale Produkte / local products

HAUPTGÄNGE MAIN-COURSES

VEGETARISCH VEGETARIAN

Morchelravioli | Spinat 36

Balsamico-Zwiebeln | Belper Knolle
Morel ravioli | spinach
Balsamic onions | belper knolle

Bärlauchrisotto | Spargeln 35

Morcheln
Wild garlic risotto | Asparagus
Morels

FISCH FISH

Wolfsbarschfilet | Safransauce 48

Fregola Sarda | Lattich
Sea bass fillet | saffron sauce
Fregola Sarda | lettuce

FLEISCH MEAT

Morchelravioli | Kalbsleber 43

Balsamico-Zwiebeln | Spinat
Morel ravioli | calf's liver
Balsamic onions | spinach

Witzwiler Schweinsfilet 56

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

Berner Oberländer Lammbäckli 48

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

Die Atelier-Bestseller

Bio Entrecôte | Morchelsauce 54

soufflierte Polenta | Frühlingsgemüse
Organic entrecôte | morel 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 Menü / 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

Kaffee - Panna Cotta	19.50
Schokoladencreme	
Apfelragout Tonkabohnenglacé	
Coffee panna cotta chocolate cream	
Apple ragout tonka bean ice cream	

Vanillebiskuit und -creme Erdbeeren	19.50
Rhabarberragout und -sorbet	
Vanilla biscuit and cream strawberries	
Rhubarb ragout and 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



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

DEKLARATION DECLARATION

PRODUKT / PRODUCT	HERKUNFT / ORIGIN	LIEFERANT / SUPPLIER
Kalb	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Rind	Schweiz	Meier, Aarau
Lamm	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Schwein	Schweiz	Jenzer Fleisch + Feinkost, Arlesheim
Schwein	Schweiz	LUMA Delikatessen, Neuhausen a. Rheinfall
Wolfsbarsch	Europa	Bianchi, Zufikon
Crevetten	Vietnam	Bianchi, Zufikon
Lachs	Schottland	Bianchi, Zufikon
Wels	Schweiz	Bianchi, Zufikon
Brot	Schweiz, Basel	Confiserie Beschle, Basel