

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

## Herzlich Willkommen im einzigartigen Gast- und Kulturhaus «Der Teufelhof Basel»

Im Teufelhof Basel vereinen wir Hotellerie, Gastronomie und Kultur unter einem Dach. Michael Baader als Küchenchef und Medeo Boussada als zweiter Küchenchef prägen zusammen mit ihrer Brigade das gastronomische Angebot im Teufelhof.



### Die kulinarischen Spielregeln

- ☞ Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen.
- ☞ Wir bitten Sie, ein einheitliches Menu für die ganze Gesellschaft auszuwählen.
- ☞ Alternativen (Fisch | vegetarisch | vegan) servieren wir gemäss Tagesangebot.
- ☞ Die Gerichte der Menus können kombiniert werden und wir kalkulieren den Preis neu. Für Filetstücke (Rind, Kalb) verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 5.00 pro Person.
- ☞ Alle unsere Hauptgänge servieren wir jeweils mit saisonalem Gemüse.
- ☞ Der Nachservice der Beilagen ist auf Vorbestellung kostenfrei.
- ☞ Gerne servieren wir ein Fleisch-Upgrade (eine grössere Portion) zu CHF 15.00 pro Person.
- ☞ Bitte informieren Sie uns über Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten im Voraus.
- ☞ Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.

### Preise

2-Gang-Menu	CHF	65.00
3-Gang-Menu mit Salat oder Suppe als Vorspeise	CHF	77.00
3-Gang-Menu	CHF	82.00
4-Gang-Menu	CHF	99.00
5-Gang-Menu	CHF	116.00

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

## Frühlingsmenüs (20. März bis 20. Juni)

<p><b>Menu 1 zu CHF 77.00</b></p> <p>Eisbergsalat   Parmesandressing Mostbröckle   Baumnüsse ***</p> <p>Freiland Rindsentrecôte von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim Sherrysauce   Kartoffelgratin ***</p> <p>Teufelhof Dessertteller</p>	<p><b>Menu 2 zu CHF 82.00 (inklusive Aufpreis für das Filet)</b></p> <p>Tomaten-Brotsalat   Rucola Büffelmozzarella   Basilikum ***</p> <p>Irish Black Angus Rindsfilet Sherrysauce   Kartoffelgratin ***</p> <p>Schokoladenfondant Ananasragout   Sauerrahmglace</p>
<p><b>Menu 3 zu CHF 77.00</b></p> <p>Karotten-Ingwersuppe   Sesamcrostini ***</p> <p>Baselbieter Kalbsteak   Rosmarinjus mediterrane Kartoffeln ***</p> <p>Gebrannte Tonkabohnen Crème Rhabarberkompott weisse Schokoladenglace</p>	<p><b>Menu 4 zu CHF 87.00 (inklusive Aufpreis für das Filet)</b></p> <p>Gebeizter Orkney Lachs Gurkensalat   Sauerrahm ***</p> <p>Baselbieter Kalbsfilet Bärlauchjus   Pilzrisotto ***</p> <p>Quarkstrudel   Mango Fleur de sel-Karamellglace</p>
<p><b>Menu 5 zu CHF 99.00</b></p> <p>Mediterranes Gemüse Salsa verde   marinierter Fetakäse ***</p> <p>Zitronen-Ricottaravioli   Peperonata ***</p> <p>Doradenfilet   Safran-Tomatensauce Spaghettini ***</p> <p>Sorbetteller   Früchteragout</p>	<p><b>Menu 6 zu CHF 99.00</b></p> <p>Vitello tonnato   Rucola ***</p> <p>Gersotto   grüner Spargel   Haselnüsse ***</p> <p>Irishes Lammnüsschen Aceto Balsamicojus   Griesschnitte ***</p> <p>Trilogie von der Erdbeere</p>

## Weitere Frühlingsgerichte

### Vorspeisen

Tatar vom Baselbieter Rind | mariniertes Gemüse  
Frühlingsalat | Schweizer Trockenfleisch  
Frühlingsuppe aus dem Tagesangebot  
Taboule Salat | Marinierter Tofu  
Geräuchertes Forellenfilet | Dill-Senfsauce | Frühlingsalat

### Vegetarische und vegane Gerichte

Grünkern-Käseplätzchen | Pilzrahmsauce | grüner Spargel  
Gemüsecurry | Kichererbsen | asiatische Pilze (vegan)

### Hauptgerichte

Ravioli aus dem Tagesangebot  
Seeländer Schweinsfilet | Pilzsauce | Tagliolini  
Aargauer Pouletbrust | Bärlauchjus | Morchelrisotto  
Zanderfilet | Piment d'Espelettesauce | Wildreis

### Käse

Käse von Jumi und Maître Beeler

**DER TEUFELHOF BASEL**  
*Das Gast- und Kulturhaus*

**Sommermenüs (21. Juni bis 22. September)**

<p><b>Menu 1 zu CHF 82.00</b> (inklusive Aufpreis für das Filet)</p> <p>Eisbergsalat   Parmesandressing geräucherter Freilandschinken ***</p> <p>Irish Black Angus Rindsfilet Sherrysauce   Kartoffelgratin ***</p> <p>Teufelhof Dessertteller</p>	<p><b>Menu 2 zu CHF 77.00</b></p> <p>Gazpacho   Chorizocrostini ***</p> <p>Freiland Rindsentrecôte von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim Pfeffersauce   Kartoffeltortilla ***</p> <p>Schokoladenfondant Früchteragout   Vanilleglace</p>
<p><b>Menu 3 zu CHF 77.00</b></p> <p>Tomaten-Brot Salat   Rucola Büffelmozzarella   Basilikum ***</p> <p>Baselbieter Kalbshuftsteak   Rosmarinjus soufflierte Polenta ***</p> <p>Tiramisu   Früchteragout   Karamellglace</p>	<p><b>Menu 4 zu CHF 99.00</b></p> <p>Thunfischtataki   Wasabisauce Gemüse-Glasnudelsalat ***</p> <p>Karotten-Ingwersuppe   Ricottacrostini ***</p> <p>Loup de mer   Peperonisauce Stangensellerierisotto ***</p> <p>Sorbetteller   Früchteragout</p>
<p><b>Menu 5 zu CHF 94.00</b></p> <p>Marktfrischer Sommersalat aus dem Tagesangebot ***</p> <p>Tatar vom Baselbieter Rind mariniertes Gemüse ***</p> <p>Doradenfilet   Safran-Tomatensauce Spaghettini ***</p> <p>Vanilletarte   marinierte Beeren Schokoladenglace</p>	<p><b>Menu 6 zu CHF 82.00</b></p> <p>Vitello tonnato   Rucola ***</p> <p>Witzwiler Schweinsfilet Pfefferlingssauce   Tagliolini ***</p> <p>Panna cotta   Früchteragout Proseccoglance</p>

## Weitere Sommergerichte

### Vorspeisen

Kopfsalat | Buttermilchdressing | karamellisierte Pekannüsse | Sbrinz

Gurken-Melonensalat | Sherryvinaigrette | Minze

Sommerliche Suppe aus dem Tagesangebot

Gebeizter Orkney Lachs | Avocadocrème | Gurke

Mediterranes Gemüse | Salsa verde | Burrata

Ziegenfrischkäsemousse | glasierte Portweinkirschen

### Vegetarische und vegane Gerichte

Gemüse-Bulgur | Bio Tofu | Zitronen-Joghurt

Gemüsecurry | Kichererbsen | asiatische Pilze (vegan)

### Hauptgerichte

Ravioli aus dem Tagesangebot

Zitronen-Ricottaravioli | Erbsen

Irische Lammmedaillons | Salbeijus | gebratene Polenta

Tagliatelle | Peperonata | Pesto

Parmesan-Champagnerrisotto | Rucola | Burrata

### Käse

Käse von Jumi und Maître Beeler

**DER TEUFELHOF BASEL**  
*Das Gast- und Kulturhaus*

**Herbstmenüs (23. September bis 21. Dezember)**

<p><b>Menu 1 zu CHF 82.00</b></p> <p>Carne Cruda vom Baselbieter Kalb Sauerrahmsauce ***</p> <p>Hirschmedaillons Ahornsirup-Pfeffersauce   Knöpfli ***</p> <p>Birnenstrudel   Preiselbeeren Schokoladenglace</p>	<p><b>Menu 2 zu CHF 77.00</b></p> <p>Nüsslisalat   Croûtons   Bündner Fleisch ***</p> <p>Baselbieter Kalbshuftsteak   Wildpfeffersauce Selleriepüree ***</p> <p>Schokoladenfondant Früchteragout   Sauerrahmglace</p>
<p><b>Menu 3 zu CHF 94.00</b></p> <p>Kürbissuppe   Frischkäsecrostini ***</p> <p>Hausgemachte Dörrtomatenravioli   Salbei ***</p> <p>Freiland Rindsentrecôte von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim Sherrysauce   Kartoffelgratin ***</p> <p>Sorbetteller   Früchteragout</p>	<p><b>Menu 4 zu CHF 82.00</b></p> <p>Geräuchertes Zanderfilet   Linsensalat Meerrettichsauce ***</p> <p>Rindsschmorbraten   Burgundersauce Kartoffelstock ***</p> <p>Apfelcrumble   Moscatoschaum Früchteragout   Karamellglace</p>
<p><b>Menu 5 zu CHF 99.00</b></p> <p>Petersilienwurzelmouse   Äpfel Randen   Pecannüsse ***</p> <p>Herbstliche Suppe aus dem Tagesangebot ***</p> <p>Rehnüsschen   Wacholdersauce   Knöpfli ***</p> <p>Marronimousse-Törtchen   Birnenkompott Vanilleglace</p>	<p><b>Menu 6 zu CHF 99.00 (inklusive Aufpreis für das Filet)</b></p> <p>Marktfrischer Herbstsalat aus dem Tagesangebot ***</p> <p>Gelberbsen-Champagnersuppe Zitronenravioli ***</p> <p>Irish Black Angus Rindsfilet Sherrysauce   Kartoffelgratin ***</p> <p>Teufelhof Desserteller</p>

## Weitere Herbstgerichte

### Vorspeisen

Nüsslisalat | Ei | Speck | Croûtons

Chicoréesalat roh und geschmort | marinierter Ziegenkäse | Honigvinaigrette

Eisbergsalat | Orangen-Joghurtdressing | Süsskartoffeln | karamellierte Nüsse

Thunfischtataki | Wasabisauce | Gemüse-Glasnudelsalat

Marinierte Maispouardenbrust | Peperonisauce | Mais

### Vegetarische und vegane Gerichte

Gemüse-Bulgur | Bio Tofu | Zitronen-Joghurt

Gemüsecurry | Kichererbsen | asiatische Pilze (vegan)

### Hauptgerichte

Aargauer Pouletbrust | Marsalajus | Tomatenrisotto

Zanderfilet | Safransauce | Spaghettini

Doradenfilet | Noilly Pratsauce | wilder Reis

Ravioli aus dem Tagesangebot

Tagliatelle | Lauch | Fetakäse

Risotto | Spinat | Pilze

### Käse

Käse von Jumi und Maître Beeler

**DER TEUFELHOF BASEL**  
*Das Gast- und Kulturhaus*

**Wintermenüs (22. Dezember bis 19. März)**

<p><b>Menu 1 zu CHF 82.00</b></p> <p>Geräuchertes Zanderfilet winterlicher Salat   Dillsauce ***</p> <p>Rindsschmorbraten   Burgundersauce Kartoffelstock ***</p> <p>Teufelhof Dessertteller</p>	<p><b>Menu 2 zu CHF 77.00</b></p> <p>Kürbissuppe   Frischkäsecrostini ***</p> <p>Lammmedaillons   Aceto Balsamicojus Rosmarinrisotto ***</p> <p>Marronimousse-Törtchen Mandarinenragout   Vanilleglace</p>
<p><b>Menu 3 zu CHF 87.00</b> <b>(inklusive Aufpreis für das Filet)</b></p> <p>Pastinakenmousse   Gemüsesalat ***</p> <p>Kalbsfilet Rosmarinjus   Tessiner Polenta ***</p> <p>Apfelschlupfer   Birnenkompott Stracciatellaglace</p>	<p><b>Menu 4 zu CHF 94.00</b></p> <p>Grüner Salat   Camembert Apfel   Walnussdressing ***</p> <p>Kartoffel-Lauchsuppe   Olivengebäck ***</p> <p>Zanderfilet   Safransauce   Spaghettini ***</p> <p>Sorbetteller   Früchteragout</p>
<p><b>Menu 5 zu CHF 77.00</b></p> <p>Nüsslisalat   Ei   Speck   Croûtons ***</p> <p>Freiland Rindsentrecôte von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim Sherrysauce   Kartoffelgratin ***</p> <p>Schokoladenfondant Früchteragout   Sauerrahmglace</p>	<p><b>Menu 6 zu CHF 94.00</b></p> <p>Marktfrischer, gemischter Wintersalat ***</p> <p>Tagliatelle   Lauch   Fetakäse ***</p> <p>Saiblingsfilet aus frischem Fang Champagner-Kräutersalsa   Kartoffelstock ***</p> <p>Panna cotta   Früchteragout Proseccoglance</p>



## Weitere Wintergerichte

### Vorspeisen

Winterlicher Salat | Frischkäse-Fruchteroulade  
Nüsslisalat | Croûtons | Bündner Fleisch  
Winterliche Suppe aus dem Tagesangebot  
Vitello tonnato | Kapern | Schalotten  
Tatar vom Baselbieter Rind | mariniertes Gemüse  
Currymousse | Gemüsesalat | Soja-Sesamsauce

### Vegetarischen und veganen Gerichte

Gemüse-Bulgur | Bio Tofu | Zitronen-Joghurt  
Gemüsecurry | Kichererbsen | asiatische Pilze (vegan)

### Hauptgerichte

Berner Pouletbrust | Kräuterpilzsauce | Tagliatelle  
Ravioli aus dem Tagesangebot  
Hausgemachte Dörrtomatenravioli | Salbei  
Risotto | Spinat | Pilze

### Käse

Käse von Jumi und Maître Beeler