

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

Leonhardsgraben 47-49 | CH-4051 Basel  
T +41 (0)61 261 10 10 | F +41 (0)61 261 10 04  
info@teufelhof.com | www.teufelhof.com

## 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. Mit unseren beiden Hotelkonzepten, dem Gourmetrestaurant Bel Etage, dem modernen Restaurant Atelier, der lauschigen Bar&Kaffee Zum Teufel, dem hauseigenen Theater sowie dem Weinladen falstaff im archäologischen Keller mit kleinem Museum bieten wir unseren Gästen hochstehende Qualität in einer inspirierenden Umgebung.



Der Teufelhof Basel | Leonhardsgraben 47-49 | CH-4051 Basel  
T +41 (0)61 261 10 10 | F +41 (0)61 261 10 04 | info@teufelhof.com | www.teufelhof.com

Bar & Kaffee  
Zum Teufel  
DER TEUFELHOF BASEL

Galerie  
Hotel  
DER TEUFELHOF BASEL

Kunst  
Hotel  
DER TEUFELHOF BASEL

Design Hotel  
SET  
DER TEUFELHOF BASEL

Restaurant  
Atelier  
DER TEUFELHOF BASEL

Restaurant  
Bel Etage  
DER TEUFELHOF BASEL

Brauerei im  
Teufelhof  
DER TEUFELHOF BASEL

Theater im  
Teufelhof  
DER TEUFELHOF BASEL

Weinladen  
Falstaff  
DER TEUFELHOF BASEL

Archäologischer  
Keller  
DER TEUFELHOF BASEL

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

## Teufelhof: Wo Veranstaltungen zum Event werden

Im Teufelhof ist grundsätzlich alles möglich. Mitten in der Basler Altstadt gelegen, bietet das Haus eine in Basel unerreichte Vielfalt an Räumlichkeiten. In unseren historischen Gebäuden, schön renoviert mit modernem und kunstvollem Design, bieten wir für jeden Anlass das richtige Angebot.



Sei es im archäologischen Keller zwischen den Stadtmauern aus dem 11ten und 13ten Jahrhundert mit Weinkeller und Minimuseum, dem modernen und designorientierten Saal Shine&Dine, den historischen Sälen im ersten Stock des Kunsthofs, dem top eingerichteten und sehr flexiblen Theater, der modernen Bar oder in einem unserer beiden Restaurants; wir finden Platz für Ihre Veranstaltung. Ob Abendessen, Business Lunches mit oder ohne Präsentation, Geschäftsessen, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Produktepräsentationen, Apéro oder Apéro Riches, Seminare, Kaffeepausen: Wir empfangen Sie gerne in unserem schönen Ambiente mitten in der Stadt.

Unser Eventteam hat sich darauf spezialisiert, dass wir wirklich auf alle Ihre Wünsche eingehen und alles Menschenmögliche möglich machen. Wir sind flexibel und übernehmen gerne die Verantwortung dafür, dass Ihre Veranstaltung zum Erfolg wird. Über 1'000 Veranstaltungen pro Jahr dienen als Referenz. Dadurch hat sich unser Team ein grosses Know-How angeeignet. Und die bewährte Teufelhof Küchencrew sorgt dafür, dass Ihre Gäste vorzüglich speisen und sich rundherum wohl fühlen!

Messen Sie uns an unseren Werten:

«Bei uns ist der Gast das Zentrum unseres täglichen Schaffens, er gibt dem Haus seine Daseinsberechtigung. Wir alle, die 68 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Teufelhofs, legen grossen Wert auf die persönliche Betreuung. Das Wohl unserer Gäste ist uns das wichtigste Anliegen und wir alle übernehmen die Verantwortung dafür, dass Sie sich bei uns wohl fühlen». Schön, dass Sie da sind! Raphael Wyniger

## Die kulinarischen Spielregeln

-  Bitte beachten Sie, dass die **Mindestbestellung** pro Häppchensorte 10 Stück ist
-  Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige **Lebensmittelallergien** im Voraus informieren.

## Inhaltsverzeichnis

Alkoholfreie Getränke	Seite	3
Bier	Seite	3
Weissweine	Seiten	3-4
Roséweine	Seite	4
Rotweine	Seiten	5-6
Süssweine	Seite	6
Schaumweine	Seite	7
Alkoholfreie Weine	Seite	7
Kalte Häppchen à la carte	Seite	8
Warme und süsse Häppchen à la carte	Seite	9
Apéro Getränkepauschalen	Seiten	10-11
Apéro Häppchenpauschalen	Seiten	12-14

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

## Alkoholfreie Getränke à la carte

Mineralwasser	1 L	CHF	12.60
Frischer Orangensaft	½ L	CHF	19.90
Orangensaft	1 L	CHF	15.20
Hausgemachter Eistee	1 L	CHF	16.50
Früchtebowle alkoholfrei	1 L	CHF	16.50

## Bier

Kleinbasler Vagabund, Stadtmauer Brauer & Ueli Bier	0.33 Liter	CHF	7.00
Heller Engel, Stadtmauer Brauer Basel (draft)	0.30 Liter	CHF	6.00
Dunkler Teufel, Stadtmauer Brauer Basel (draft)	0.30 Liter	CHF	6.50

## Weissweine



Baselbieter Kerner AOC Kellerei Siebe Dupf Baselland (Kerner)	75 cl	CHF	72.00
--	-------	-----	-------



Sauvignon Blanc AOC Kellerei Siebe Dupf Baselland (Sauvignon Blanc)	75 cl	CHF	72.00
--	-------	-----	-------

Saint Saphorin AOC Les Blassinges Pierre-Luc Leyvraz Vaud (Chasselas)	75 cl	CHF	69.00
--	-------	-----	-------

Bianco di Merlot Sarabanda Tenuta Bally & Von Teufenstein Ticino (Merlot)	75 cl	CHF	59.00
--	-------	-----	-------



Pinot Gris AOC Clément Leiber Alsace (Pinot Gris)	75 cl	CHF	59.00
--	-------	-----	-------

Mâcon AOC La Roche-Vineuse Vieilles Vignes Domaine Olivier et Corinne Merlin Bourgogne / Côte de Chalonnaise et Mâconnais (Chardonnay)	75 cl	CHF	69.00
---	-------	-----	-------

Pouilly-Fuissé AOC Domaine Olivier et Corinne Merlin Bourgogne / Côte de Chalonnaise et Mâconnais (Chardonnay)	75 cl	CHF	78.00
---	-------	-----	-------

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

Languedoc AOC L'Orée Blanc  
Domaine des Fabrègues  
Languedoc-Roussillon  
(Vermentino, Grenache blanc, Clairette)

75 cl CHF 49.00

Roero Arneis DOCG  
Enrico Vaudano & Figli  
Piemonte  
(Arneis)

75 cl CHF 54.00

Pinot Grigio delle Venezie DOP  
Guerrieri Rizzardi  
Veneto  
(Pinot Grigio)

75 cl CHF 58.00

Vermentino di Toscana IGT Ben  
Fattoria Nittardi  
Toscana  
(Vermentino)

75 cl CHF 59.00

Rueda DO K-Naia  
Bodegas Naia  
Rueda  
(Verdejo, Sauvignon Blanc)

75 cl CHF 58.00

Grüner Veltliner Federspiel Steinwand  
Schmelz  
Wachau  
(Grüner Veltliner)

75 cl CHF 69.00

## Roséweine



Solothurner Pinot Noir Rosé « Screaming Devil » 2022  
Tschäpperli & Wyniger Gruppe  
Solothurn  
(Pinot Noir)

75 cl CHF 69.00

Languedoc AOC L'Orée Rosé  
Domaine des Fabrègues  
Languedoc-Roussillon  
(Cinsault, Grenache, Syrah)

75 cl CHF 52.00

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

## Rotweine



Siebe Dupf Pinot Noir AOC Barrique  
Kellerei Siebe Dupf  
Baselland  
(Pinot Noir)

75 cl CHF 79.00



Pinot Noir AOC Hohle Gasse  
Weingut Jauslin  
Baselland  
(Pinot Noir)

75 cl CHF 92.00

Merlot DOC Fustoquattro  
Daniel Huber  
Ticino  
(Merlot)

75 cl CHF 79.00

Languedoc AOC L'Orée rouge  
Domaine des Fabrègues  
Languedoc-Roussillon  
(Mourvèdre, Cinsault)

75 cl CHF 49.00

Médoc AOC Croix de Mai  
Château Croix de Mai  
Médoc  
(Merlot, Petite Verdot, Malbec)

75 cl CHF 82.00

Barolo DOCG  
Revello  
Piemonte  
(Nebbiolo)

75 cl CHF 79.00

Barbera d'Alba DOC  
Revello  
Piemonte  
(Barbera)

75 cl CHF 59.00

Ad Astra IGT  
Fattoria Nittardi  
Toscana  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese)

75 cl CHF 65.00

Primitivo «Orion» Salento IGT  
Masseria Li Veli  
Puglia  
(Primitivo)

75 cl CHF 63.00

Selección Especial VdT  
Abadía Retuerta  
Castilla y León  
(Tempranillo, Cabernet Sauvignon)

75 cl CHF 84.00

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

Ribera del Duero DO Parada de Atauta  
Dominio de Atauta  
Ribera del Duero  
(Tempranillo) 75 cl CHF 77.00

Romanico  
Teso la Monja  
Toro  
(Tempranillo) 75 cl CHF 65.00

Rioja DOCa Reserva  
Remelluri  
Rioja  
(Tempranillo, Garnacha Negra, Graciano) 75 cl CHF 84.00



Syrah  
Weingut Ziereisen  
Baden  
(Syrah) 75 cl CHF 65.00



Spätburgunder vom Kalkstein CS  
Weingut Schneider  
Baden  
(Blauburgunder) 75 cl CHF 72.00

## Süssweine

Beerenauslese Cuvée  
Gerhard Kracher  
Neudsiedlersee  
(Welschriesling, Chardonnay) 3.75 cl CHF 69.00

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

## Schaumweine



Cremant d'Alsace AOC Brut Impérial Clément Leiber Alsace (Pinot Noir, Pinot Blanc, Riesling)	75 cl	CHF	66.00
Prosecco NUDO Brut DOC Colli del Soligo Veneto (Glera)	75 cl	CHF	66.00
Champagne AOC Brut (weiss oder rosé) Pierre Mignon Champagne (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	75 cl	CHF	111.00
Blanquette de Limoux AOC Brut Réserve 2019 Antech Languedoc-Roussillon (Mauzac, Chardonnay, Chenin Blanc)	75 cl	CHF	59.00
Prosecco mit hausgemachtem Früchtefond	Pro Glas	CHF	14.50
Weisswein mit hausgemachtem Früchtefond	Pro Glas	CHF	8.20

## Alkoholfreie Weine

Schaumwein – Cuvée Blanc N°1 Kolonne Null Berlin (Silvaner, Weissburgunder)	75 cl	CHF	53.00
Weisswein – Burgunder Cuvée Kolonne Null Berlin (Weissburgunder)	75 cl	CHF	47.00
Roséwein – Rosé Kolonne Null Berlin (Merlot, Muscat)	75 cl	CHF	45.00
Red wine – Cuvée Rot N°2 Edition Mas Que Vino Kolonne Null Berlin (Tempranillo)	75 cl	CHF	49.00

Dies ist lediglich ein Auszug aus unserer über 400 Positionen umfassenden Weinkarte.

---



---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---



---

## Kalte Häppchen à la carte (durchgehend erhältlich)

Marinierte Oliven	Pro Person	CHF	3.20
Parmesan Stücke	Pro Person	CHF	6.80
Apéritif-Hausgebäck	Pro Person	CHF	7.90
Salzige Nussbrioche	Pro Person	CHF	3.90
Speckbrioche	Pro Person	CHF	3.90
Olivenbrioche	Pro Person	CHF	3.90
Crostino mit Auberginenkaviar	Pro Stück	CHF	4.30
Crostino mit Hartkäsetatar	Pro Stück	CHF	4.30
Crostino mit Tatar von geräucherter Forelle und Dill	Pro Stück	CHF	4.70
Crostino mit Chorizoricotta	Pro Stück	CHF	4.70
Party-Brötchen gefüllt mit Tomaten und Mozzarella	Pro Stück	CHF	5.30
Party-Brötchen gefüllt mit Quark, Gurke und gekochtem Schinken	Pro Stück	CHF	6.20
Party-Brötchen gefüllt mit Dörrtomatenpesto und San Daniele Schinken	Pro Stück	CHF	6.60
Party-Brötchen gefüllt mit Graved Lachs und Meerrettichcrème	Pro Stück	CHF	6.60
Pumpernickel mit Hüttenkäse und Kräutern	Pro Stück	CHF	5.50
Canapé mit Poulardenbrust und Ananas-Currychutney	Pro Stück	CHF	5.50
Canapé mit San Daniele Schinken und Pinienkerntapenade	Pro Stück	CHF	5.90
Canapé mit Crevetten und Cocktailsauce	Pro Stück	CHF	6.60
Canapé mit Bündner Fleisch und exotischer Frucht (saisonal)	Pro Stück	CHF	6.60
Canapés mit Rindstatar	Pro Stück	CHF	6.60
Blini mit schottischem Lachs und Estragonsauce	Pro Stück	CHF	5.90
Smoothie von Karotten, Sellerie und Orange	Pro Person	CHF	3.90
Gemüsestangen mit Kräuterquark	Pro Person	CHF	6.60
Randensalat mit Orangenfilets und Nüssen	Pro Person	CHF	5.50
Marinierter Thunfisch auf asiatischem Gemüsesalat	Pro Person	CHF	5.50
Vitello tonnato	Pro Person	CHF	6.60
Salat von Wildcrevette mit Estragon und Chicorée	Pro Person	CHF	7.90
Geflügelbrüstchen mit Mangosalat und Kerbel	Pro Person	CHF	7.90
Gänselebermousse mit Sauternesgelée (Saisonal)	Pro Person	CHF	8.80

## Plättchen (durchgehend erhältlich)

Plättchen mit Schweizer Hartkäse	Pro Person	CHF	6.60
Plättchen mit französischem Weichkäse	Pro Person	CHF	6.60
Plättchen mit Felino Salami aus der Emilia	Pro Person	CHF	6.60

*Zu unseren Plättchen servieren wir immer Brot und Olivenöl.*



---



---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---



---

## Warme Häppchen à la carte (durchgehend erhältlich)

Tomaten-Mozzarella-Pizzas	Pro Person	CHF	4.70
Focaccia, gefüllt mit Gemüse	Pro Person	CHF	7.00
Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Pesto	Pro Person	CHF	8.50
Gemüsetartelettes	Pro Person	CHF	7.00
Käsetartelettes	Pro Person	CHF	7.00
Quiche Lorraine	Pro Person	CHF	7.40
Olivengipfeli	Pro Person	CHF	4.90
Schinkengipfeli	Pro Person	CHF	5.80

## Warme Häppchen à la carte

Saisonale Suppe in der Espressotasse	Pro Person	CHF	4.40
Spinatrisotto mit Belper Knolle	Pro Person	CHF	6.60
Gemüsequinoa mit Limonen-Minzjoghurt	Pro Person	CHF	6.60
Dörrtomatenravioli mit Kräutersalsa	Pro Person	CHF	6.60
Semmelknödel auf Pilzragout (saisonal)	Pro Person	CHF	7.00
Pouletwürfel mit Erdnussauce und Basmatireis	Pro Person	CHF	7.90
Französische Entenbrust auf Gemüsecurry	Pro Person	CHF	8.80
Kalbsragout mit Kartoffelstock	Pro Person	CHF	8.80
Lammmedaillon mit Ratatouille	Pro Person	CHF	8.80
Rindsfilet Tandoori mit Sojajus und Couscous	Pro Person	CHF	9.60
Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce	Pro Person	CHF	7.90
Zitronenravioli mit Zanderfilet und Safransauce	Pro Person	CHF	7.90
Safran-Crevettenrisotto	Pro Person	CHF	8.80

## Süsse Häppchen à la carte (durchgehend erhältlich)

Früchtecrumble (saisonal)	Pro Person	CHF	4.00
Schokoladen-, Nuss- oder Ingwerbrownies	Pro Person	CHF	4.00
Profiteroles mit Schokoladencrème	Pro Person	CHF	4.00
Operaschnitte	Pro Person	CHF	4.00
Feuilleté mit Vanillecrème und Früchten (saisonal)	Pro Person	CHF	4.70
Schokoladen-Himbeermousse	Pro Person	CHF	4.80
Melonenkaltschale mit Limonenmousse (nach Saison)	Pro Glas	CHF	4.90
Fruchtsalat mit Sorbet (saisonal)	Pro Person	CHF	5.40
Tonkabohnen-Joghurtmousse mit Ananas	Pro Person	CHF	5.80
Zitronen-Pistazientiramisu	Pro Person	CHF	5.80
Bolivia Schokoladenmousse mit Fruchtcoulis (nach Saison)	Pro Person	CHF	5.80
Kokosnusstartelette mit exotischen Früchten	Pro Stück	CHF	5.80
Friandises	Pro Person	CHF	7.30

---

---

# DER TEUFELHOF BASEL


























*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

## Apéro Getränke-Pauschalen

*Bitte beachten Sie, dass unsere Getränke-Pauschalen für eine Dauer von maximal 2 Stunden gültig sind.*

<b>«Easy»</b>	Pro Person	CHF	23.00
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Languedoc AOC L'Orée Blanc			
Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
 Prosecco NUDO Brut DOC, Colli del Soligo			
<b>«Trauben und Hopfen Stadtmauer Brauer Bier»</b>	Pro Person	CHF	23.00
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Vermentino di Toscana IGT Ben			
Fattoria Nittardi, Toscana			
 Heller Engel, Stadtmauer Brauer Bier			
<b>«Classic»</b>	Pro Person	CHF	26.50
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Languedoc AOC L'Orée Blanc			
Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
 Languedoc AOC L'Orée rouge			
Domaine des Fabrègues, Languedoc-Roussillon			
 Prosecco NUDO Brut DOC, Colli del Soligo			
<b>«Style»</b>	Pro Person	CHF	37.50
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Roero Arneis DOCG			
Enrico Vaudano & Figli, Piemonte			
 Barolo DOCG			
Revello, Piemonte			
<b>«Italianità»</b>	Pro Person	CHF	33.50
 Mineralwasser			
 Apérol Spritz			
 Vermentino di Toscana IGT Ben			
Fattoria Nittardi, Toscana			
 Barbera d'Alba DOC			
Revello, Piemonte			
<b>«Espagna»</b>	Pro Person	CHF	35.50
 Mineralwasser			
 Calimocho			
 Puro Torrontés			
Dieter Meier / Ojo de Agua, Argentinien			
 Ribera del Duero DO Parada de Atauta			
Dominio de Atauta, Ribera del Duero			

---



















---

# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---

---

<b>«Regional»</b>	Pro Person	CHF	36.50
 Mineralwasser			
 Rivella			
 Baselbieter Kerner AOC			
Kellerei Siebe Dupf, Baselland			
 Pinot Noir AOC La Tour Réserve			
Weingut Jauslin, Baselland			
<b>«Svizzera»</b>	Pro Person	CHF	34.00
 Mineralwasser			
 Rivella			
 Saint Saphorin AOC Les Blassinges,			
Pierre-Luc Leyvraz, Vaud			
 Merlot DOC Fustoquattro			
Daniel Huber, Ticino			
<b>«Gourmet»</b>	Pro Person	CHF	58.50
 Mineralwasser			
 Frischer Orangensaft			
 Pinot Grigio delle Venezie DOP			
Guerrieri Rizzardi, Veneto			
 Barolo DOCG			
Revello, Piemonte			
 Champagner brut, Pierre Mignon, weiss			
<b>«Teuflich traditionell»</b>	Pro Person	CHF	33.00
 Mineralwasser			
 Orangensaft			
 Vermentino di Toscana IGT Ben			
Fattoria Nittardi, Toscana			
 Früchtebowle oder weisser Glühwein			
(je nach Jahreszeit)			
 Heller Engel, Stadtmauer Brauer Bier			

---



---

# DER TEUFELHOF BASEL




*Das Gast- und Kulturhaus*

---



---

## Apéro Häppchen-Pauschale

<p><b>«Easy» (durchgehend erhältlich)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Apéritif-Hausgebäck</li> <li> Salzige Nussbrioche</li> <li> Gemüseartelettes</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    16.50</p>
<p><b>«Classic français» (durchgehend erhältlich)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Canapés mit Crevetten und Cocktailsauce</li> <li> Crostino mit Hartkäsetartar</li> <li> Gemüsestangen mit Kräuterquark</li> <li> Quiche Lorraine</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    22.50</p>
<p><b>«Classic italianità» (durchgehend erhältlich)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Crostino mit Auberginenkaviar</li> <li> Canapés mit San Daniele Schinken und Pinienkerntapenade</li> <li> Olivenbrioche</li> <li> Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Pesto</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    22.50</p>
<p><b>«Style»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Speckbrioche</li> <li> Crostino mit Chorizoricotta</li> <li> Pumpernickel mit Hüttenkäse und Kräutern</li> <li> Canapés mit Crevetten und Cocktailsauce</li> <li> Quiche Lorraine</li> <li> Käsetartelettes</li> <li> Dörrotomatenravioli mit Kräutersalsa</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    39.00</p>
<p><b>«Italianità»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Parmesan Stücke</li> <li> Vitello tonnato</li> <li> Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella und Pesto</li> <li> Tomaten-Mozzarella-Pizzas</li> <li> Spinatrisotto mit Belper Knolle</li> <li> Gemüsequinoa mit Limonen-Minzjoghurt</li> </ul>	<p>Pro Person    CHF    36.50</p>

---



---




































# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*

---



---

<p><b>«Svizzera» (durchgehend erhältlich)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Apéritif-Hausgebäck</li> <li> Speckbrioche</li> <li> Crostino mit Hartkäsetartar</li> <li> Canapés mit Bündner Fleisch und exotischer Frucht</li> <li> Käsetartelettes</li> <li> Schinkengipfeli</li> </ul>	Pro Person	CHF	31.50
<p><b>«Gourmet»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Salat von Wildcrevette mit Estragon und Chicorée</li> <li> Gänselebermousse mit Sauternesgelée (saisonal)</li> <li> Kalbsragout mit Kartoffelstock</li> <li> Rindsfilet Tandoori mit Sojajus und Couscous</li> <li> Zitronenravioli mit Zanderfilet und Safransauce</li> <li> Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce</li> </ul>	Pro Person	CHF	43.50
<p><b>«Teuflich traditionell» (durchgehend erhältlich)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Apéritif-Hausgebäck</li> <li> Salzige Nussbrioche</li> <li> Crostino mit Hartkäsetartar</li> <li> Crostino mit Auberginenkaviar</li> <li> Gemüsestangen mit Kräuterquark</li> </ul>	Pro Person	CHF	25.00
<p><b>«aber bitte mit Sahne» (durchgehend erhältlich)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Schokoladen-, Nuss- oder Ingwerbrownies</li> <li> Tonkabohnen-Joghurtmousse mit Ananas</li> <li> Friandises</li> <li> Fruchtsalat mit Sorbet (saisonal)</li> <li> Operaschnitte</li> </ul>	Pro Person	CHF	21.50
<p><b>«Apéro-Riche - Easy»</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Speckbrioche</li> <li> Crostino mit Hartkäsetartar</li> <li> Canapés mit Crevettensalat und Cocktailsauce</li> <li> Blini mit schottischem Lachs und Estragonsauce</li> <li> Saisonale Suppe in der Espressotasse</li> </ul> <p>***</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Quiche Lorraine</li> <li> Dörrtomatenravioli mit Kräutersalsa</li> <li> Pouletwürfel mit Erdnusssauce und Basmatireis</li> <li> Semmelknödel auf Pilzragout nach Saison</li> <li> Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce</li> </ul> <p>***</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Kokosnusstartelette mit exotischen Früchten</li> <li> Feuilleté mit Vanillecrème und Früchten (saisonal)</li> <li> Früchtecrumble (saisonal)</li> </ul>	Pro Person	CHF	72.00

---

---







# DER TEUFELHOF BASEL

*Das Gast- und Kulturhaus*






---

---




«Apéro-Riche - Classic» Pro Person CHF 82.00

-  Crostino mit Hartkäsetartar
-  Canapés mit San Daniele Schinken und Pinienkern-Tapenade
-  Blini mit schottischem Lachs und Estragonsauce
-  Canapés mit Rindstartar
-  Tomaten-Mozzarella-Pizzas
-  Saisonale Suppe in der Espressotasse








\*\*\*

-  Spinatrisotto mit Belperknolle
-  Pouletwürfel mit Erdnusssauce und Basmatireis
-  Lammmedaillon mit Ratatouille
-  Rindsfilet-Tandoori mit Sojajus und Couscous
-  Zitronenravioli mit Zanderfilet und Safransauce






\*\*\*

-  Fruchtsalat mit Sorbet (saisonal)
-  Profiteroles mit Schokoladencreme
-  Früchtecrumble (saisonal)




«Apéro-Riche - Style» Pro Person CHF 98.50

-  Crostino mit Tartar von geräucherter Forelle und Dill
-  Canapés mit Poulardenbrust und Ananas-Currychurney
-  Canapés mit Rindstartar
-  Smoothie von Karotten, Sellerie und Orange
-  Vitello tonnato
-  Gänselebermousse mit Sauternegelée (saisonal)
-  Quiche Lorraine

\*\*\*

-  Französische Entenbrust auf Gemüsecurry
-  Kalbsragout mit Kartoffelstock
-  Lammmedaillon mit Ratatouille
-  Gemüsequinoa mit Limonen-Minzjoghurt
-  Saiblingsfilet mit Fenchelpüree und Pernodsauce

\*\*\*

-  Kokosnusstartelette mit exotischen Früchten
-  Zitronen-Pistazientiramisu
-  Bolivia Schokoladenmousse mit Früchtecoulis (saisonal)

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Der Teufelhof Basel | Leonhardsgraben 47-49 | CH-4051 Basel  
T +41 (0)61 261 10 10 | F +41 (0)61 261 10 04 | info@teufelhof.com | www.teufelhof.com

