



Herzlich willkommen in unserem Restaurant Atelier!

Das Restaurant Atelier nimmt den Kunst- und Galeriegedanken des Gast- und Kulturhauses «Der Teufelhof Basel» auf. Ein Atelier (aus dem Französischen für Werkstatt) ist der Arbeitsort eines kreativen Menschen; wer demnach als Gast Einblick in ein gastronomisches Atelier bekommt, blickt direkt in den Küchen- und Servicealltag.

Eine moderne Weltküche mit überwiegend schweizerischen und regionalen Produkten, die wir von persönlich bekannten Lieferanten und Produzenten beziehen, ist auf dem Programm.

Dabei steht das Handwerk im Vordergrund, denn alles wird in unserer Küche selbst hergestellt. Zusätzlich zur täglich wechselnden Menükarte werden unsere Schiefertafeln laufend mit neuen, aus dem aktuellen Marktangebot kreierten Gerichten beschrieben. Gerade hier finden Sie auch viele kreative, vegetarische Kreationen.

Versuchen sollten Sie unsere Spezialität, das Kalbskotelett von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim. Ein Atelier-Klassiker!

Und: Ein gutes Atelier ist lebendig, nie langweilig. Deshalb haben Sie Teil am Konzept, malen oder teilen Sie sich mit. Wir freuen uns darauf.

Ihre «Der Teufelhof Basel» Gastgeber

Schluss mit der ewig gleichen Menüfolge.  
Denn diese stammt aus dem 13ten Jahrhundert.  
Folgen Sie Ihren Gelüsten und stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen.

Das 2-Gang-Menü kostet CHF 61.00 pro Person,  
jeder weitere Gang kostet zusätzlich CHF 18.00.

<u>Unsere Menü-Werkstatt</u>		<u>Weinset</u>
2-Gang:	CHF 61.00	CHF 20.00
3-Gang:	CHF 79.00	CHF 29.00
4-Gang:	CHF 97.00	CHF 38.00
5-Gang:	CHF 115.00	CHF 47.00



## Salate

**Frühlingssalat mit Nussvinaigrette und Hobelkäse** 17.50  
*Spring salad with nut vinaigrette and chipped cheese*

**Asiatischer Glasnudel-Gemüsesalat mit marinierten Garnelen** 19.50  
*Asian rice noodle vegetable salad with marinated shrimps*

## Suppen

**Gelberbsen-Currysuppe** 13.50  
*Yellow pea curry soup*

**Süsskartoffelsuppe mit Chorizocrostini** 15.50  
*Sweet potato soup with chorizo crostini*

## Kalte Vorspeisen

**Pazifisches Thunfisch Tataki mit Avocado, Mojitosauce und Limonen-Panna cotta** 39.00  
*Pacific tuna tataki with avocado, Mojito sauce and lemon pannacotta* Kleine Portion 26.00  
small portion



**Duett vom Aargauer Kaninchen mit Kräutersalat, Oliven-Majoransauce und Fenchel** 39.00  
*Duet from regional rabbit with herb salad, olive marjoram sauce and fennel* Kleine Portion 26.00  
small portion

## Pasta



**Hausgemachte Morchelravioli mit Kalbsmilken und Salbei** 38.00  
*Home-made morel ravioli with calf's sweetbreads and sage*



**Unsere Tagliatelle mit Datteltomaten, Frühlingzwiebel und Chili** 34.00  
*Homemade tagliatelle with date tomatoes, spring onions and chili*

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.  
*Unless otherwise noted, we use Swiss meat.*

Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen.  
*Please ask our service team for questions about allergens and food additives.*



## Vegi- und Fischgerichte

-  **Linsenplätzchen mit Spargel-Pilzragout** 34.00  
*Lentil biscuits with asparagus-mushroom ragout*
-  **Europäisches Doradenfilet mit Safransauce und wildem Reis** 46.00  
*European sea bream fillet with saffron sauce and wild rice*

## Fleischgerichte

-   **Aargauer Maibocknüsschen mit Morchelsauce und gebackener Polenta** 48.00  
*Regional may deer with morel sauce and baked polenta*
-  **Irishes Black Angus Rindsfilet mit Sherrysauce und Serviettenknödel** 53.00  
*Irish Black Angus beef fillet with sherry sauce and dumplings in a napkin*

## Käse

-  **Weichkäse von Maître Antony** 19.50  
*Soft cheese from Maître Antony*
-  **Schweizer Hartkäse von Maître Beeler und Jumi** 18.50  
*Swiss hard cheese from Maître Beeler and Jumi*

## Desserts

- Waldmeisterkubus mit marinierten Erdbeeren und Karamellglace** 18.50  
*Woodruff cube with marinated strawberries and caramel icecream*
- Gefüllter Windbeutel mit Karamellmousse, Apfelkonfit und Vanilleglace** 18.50  
*Filled cream puff with caramel mousse, apple confit and vanilla ice cream*
- Teufelhof Dessertteller** 19.50  
*Teufelhof dessert plate*
- Glace** pro Kugel/per scoop 4.50  
*Ice cream*

Die -Gerichte servieren wir von 12 Uhr bis 14 Uhr, sowie von 18.30 bis 21.45 Uhr.  
 Alle anderen Speisen servieren wir Ihnen durchgehend von 12.00 bis 22:30 Uhr in der Bar & Kaffee Zum Teufel

