



## Sommerkarte 2020



### Stullen

Dienstag - Samstag 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 21.00 Uhr

#### “New York” Stulle

26.00 CHF

Geröstetes Holzofenbrot / warme Natura Rinds Pastrami (150g) / Spicy Bio Kabis / Salsa Roja / Grünzeug / Senfsauce / Petersilie  
*Roasted wood-burning bread / warm Natura beef pastrami (150g) / spicy organic cabbage / salsa roja / greens / mustard sauce / parsley*

#### “New York - Vegan” Stulle

22.00 CHF

Geröstetes Holzofenbrot / warme Seitan Pastramistyle (120g) / Spicy Bio Kabis / Salsa Roja / Grünzeug / Senfsauce / Petersilie  
*Roasted wood-burning bread / warm seitan pastrami style (120g) / spicy organic cabbage / salsa roja / greens / mustard sauce / parsley*

#### “Chicken Jerusalem” Stulle

25.00 CHF

Geröstetes Holzofenbrot / Harissa / Pouletbrust (130g) / Hummus / Joghurt / Grünzeug / Datteln / Petersilie / Koriander / Cashewnuss  
*Roasted wood-burning bread / Harissa / chicken breast (130g) / hummus / yogurt / greens / dates / parsley / coriander / cashew nuts*

#### “Mexican Ahogadas Pork” Stulle

25.00 CHF

Geröstetes Holzofenbrot / Schweizer Freiland Pulled Pork (130g) / Chili / Tomaten-Aprikosensalsa / Grünzeug / Erdnuss / Koriander  
*Roasted wood-burning bread / Swiss free range pulled pork (130g) / chili / tomato-apricot salsa / greens / peanuts / coriander*

#### “BBQ” Stulle

26.00 CHF

Geröstetes Holzofenbrot / gegrilltes Natura Rinds Onglet Steak (150g) / BBQ Rub / Rauchspeck / Cheddarkäse / Zwiebel / Grünzeug / Tomate / Salsa Mucha Muchacha  
*Roasted wood-burning bread / grilled Natura beef onglet steak (150g) / BBQ rub / smoked bacon / cheddar cheese / onion / greens / tomato / salsa Mucha Muchacha*

### Und dazu...

#### Handgeschnittene Bio-Ofenfritten

mit hausgemachtem Ketchup oder Mojo

7.50 CHF





## Flammkuchen *Tarte flambée*

Alle Flammkuchen werden frisch mit Bio Weizenboden zubereitet.

Flammkuchen brauchen ca. 20 Min.

*All tarte flambée are fresh prepared with organic wheat base.*

*Tarte flambée takes about 20 min.*

### Flammkuchen Klassisch 19.50 CHF

Crème fraîche / Rauchspeck vom Freilandschwein / Zwiebel / Käse / Schnittlauch

*Crème fraîche / smoked free range pork bacon / onion / cheese*

### Flammkuchen Vegetarisch 17.50 CHF

Crème fraîche / Zwiebel / Käse / Schnittlauch

*Crème fraîche / onion / cheese / chives*

### Flammkuchen Gemüse 19.50 CHF

Crème fraîche / Bio Gemüse / Zwiebel / Käse / Basilikumpesto / Rucola / Knoblauch

*Crème fraîche / organic vegetable / onion / cheese / basil pesto / arugula / garlic*

### Flammkuchen Spezial 20.50 CHF

Crème fraîche / Prättigauer Bio Geisskäse / Bio Aprikose / rote Zwiebel / Zitronenthymian

*Crème fraîche / organic Prättigau goat cheese / organic apricot / red onion / lemon thyme*

## Salat Bowl

Blattsalat und Gemüse aus biologischem Anbau / Sprossen /  
hausgemachtes Dressing nach Wahl

*Lettuce and vegetable from organic farming / sprouts /*

*homemade dressing of your choice*

klein 11.00 CHF

gross 16.00 CHF

### Extras für deine Salat Bowl:

- **Schweizer Pouletbrust (130g) /** +12.00 CHF  
Churrasco / Bio Früchte  
*Swiss chicken breast (130g) / Churrasco / organic fruits*
- **Natura Rinds Onglet-Streifen (130g)** +14.00 CHF  
Chimichurri  
*Natura beef onklet stripes (130g) / Chimichurri*
- **Bio Gambas (4 Stück)** +14.00 CHF  
*organic prawns (4 pieces)*
- **Bio Tofu (120g)**  +10.00 CHF  
Bio Shitake Pilze / Mangochutney  
*Organic tofu (120g) / organic shitake mushrooms / mango chutney*

### Dressing

- **Balsamico Bianco-Vinaigrette**   
*Balsamic vinegar vinaigrette*
- **Tamarinden-Sesam-Vinaigrette**   
*Tamarind sesame vinaigrette*

«Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.»

"Information about ingredients that can cause allergies and / or other adverse reactions, you will get from our staff."





## Sommerkarte 2020



### Tiger Bowl

16.00 CHF

Quinoa und Gemüse aus biologischem Anbau / Bio Süsskartoffel / Hummus / geröstete Kichererbsen / Sauce nach Wahl

*Quinoa and vegetable from organic farming / organic sweet potato / hummus / roasted chickpeas / sauce of your choice*

#### Extras für deine Tiger Bowl

- **Falafel** (3 Stück / 3 pieces)  +10.00 CHF
- **Schweizer Pouletbrust** (130g) +12.00 CHF  
*Swiss chicken breast (130g)*
- **Natura Rinds Onglet-Streifen** (130g) +14.00 CHF  
*Chimichurri*  
*Natura beef onglet stripes (130g) / Chimichurri*
- **Bio Gambas** (4 Stück) +14.00 CHF  
*organic prawns (4 pieces)*
- **Bio Tofu** (120g)  +10.00 CHF  
*Organic tofu (120g)*




#### Saucen:

Unsere Tiger Bowls lieben Saucen! Je mehr desto leckerer.

Du darfst also ruhig mehrere wählen...

*Our Tiger bowls love sauces.*

*You are welcome to choose as many as you like...*

- **Honig-Tamarindensauce** / Honey tamarind sauce 
- **Safranjoghurt** / saffron yogurt 
- **Mangochutney** 

#### Fleischherkunft:

*Origin of meat*

Alle Fleischprodukte sind in Natura-Qualität aus der Schweiz von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim ausser...

*All meat is in „Natura“-quality from Switzerland / Butchery Jenzer from Arlesheim except:*

Serrano Schinken / *Serrano ham*

Spanien / *Spain*

Kalbspstete / *veal pastry*

Schweiz / *Schweizerland*

Rauch Lachs / *smoked salmon*

Norwegen Zucht / *aqua farming, Norway*

Bio Gambas / *organic prawn*

Mangrovenzucht / *Mangrove farming, Vietnam*

Poulet / *Chicken*

Schweiz / *Switzerland*

Swiss-Lachs / *Swiss-salmon*

Schweiz / *Switzerland*



RESTAURANT CAFE CATERING

**LES GAREÇONS**  
Basel



# Abendfahrplan

## Evening schedule

Dienstag, -Samstag 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

### Vorspeise / Starter

**Blattwerk**  9.50 CHF

Grünzeug aus biologischem Anbau / Bio Gemüse / Sprossen /  
hausgemachtes Dressing / Holzofenbrot

*Mixed organic salad and vegetables / sprouts / homemade dressing / wood-fired bread*

**Tomaten & Peperoni Suppe Rustico**  12.00 CHF

Ofen geröstete Bio Tomaten & Peperoni / Burratina / Kräuterfocacciacrunch /  
kaltgepresstes Olivenöl

*Tomatoes & peppers soup Rustico / organic tomatoes & peppers roasted in the oven /  
Burratina / herbs focaccia crunch / cold pressed olive oil*

### Hauptgänge / Main course

**Schweizer Freiland Ribelmals Pouletbrust** 34.00 CHF

Lauwarmer Tomaten-Melonensalat / Holunderblütenbalsam / kaltgepresstes Olivenöl /  
Flusssalz Flocken / Schmorzwiebel Drop

*Breat of Swiss free range sweet corn fed chicken / tepid tomato melon salad / elderflower  
balsam / cold pressed olive oil / river salt flakes / braised onion drop*

**Gegrilltes Natura Kalbs «Bürgermeisterstück»** 37.00 CHF

Süsskartoffelsalat / orientalische Aubergine / Aprikosen-Sesamsalsa / Labneh / Oliven

*Grilled Natura veal "tri tip" / sweet potato salad / oriental eggplant / apricot sesame salsa /  
Labneh / olive*

**Nordatlantik MSC Kabeljaufilet** 36.00 CHF

eingelegte Verveine-Sauerkirschen / Senegal Pfeffer / Lattich / Süssmaispüree

*North Atlantic MSC cod filet / pickled verbena sour cherries / Senegal pepper / lettuce /  
sweet corn puree*

**Pffifferlinge & Bergkäse Maultasche**  29.00 CHF

Tomatenbrühe / Schmorzwiebel Pulpe / Wildkräuter / Aprikosen

*Chanterelles & mountain cheese Swabian bag / tomato broth / braised onion pulp /  
wild garlic / apricot*

### Bitte wählen Sie zwischen folgende Beilagen:

*Please choose one of the following side dishes:*

**Schwarzer Reis / black rice**

**Ofen Meersalzkartoffeln / oven sea salt potato**

### Dessert

**Frozen Joghurt-Erdbeermousse** 12.00 CHF

Thaibasilikum / Ganache Montée

*Frozen yogurt-strawberry mousse / Thai basil / ganache Montée*

### Unser hausgemachtes Glace / Sorbet

Gerne gibt Ihnen unsere Serviceteam Auskunft über die aktuellen Eis-Sorten

1 Kugel

4.00 CHF

