



Sommerkarte 2020



Stullen

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

Im August bleibt unsere Küche ab 14 Uhr geschlossen (sonntags ab 16 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

“Stadtpilz” Stulle

25.00 CHF

Geröstetes Holzofenbrot / gebratene Basler Austerseitlinge von «Stadtpilze» / karamellierte Zwiebeln / Rauchspeck / Münsterkäse / orientalische Orangensalsa / Grünzeug / Tomate
Roasted wood-burning bread / fried Basel oyster mushrooms from "Stadtpilze" / caramelized onions / smoked bacon / Münster cheese / oriental orange salsa / greens / tomato

“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."



RESTAURANT CAFE CATERING

LES GAREÇONS
Basel



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*

Kalbbspstete / *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

Jeden Freitag im August

Test-Test **Hilfspilot**

Genussvoll Arbeitsplätze retten!



Covid19 bringt uns und unsere Mitarbeiter an den Rand der Existenz. Unterstütze das Team des Les Gareçons und seine lokalen Lieferanten und zeige deine Solidarität mit einer Reservation zu einem unserer Sommerdinner.

Termine:

7. August

14. August

21. August

28. August

Dich erwartet ein 4 Gang-Sommermenü für nur 70,- CHF (Vegetarisch für 65,- CHF)
Optional mit Weinbegleitung (+ 25,- CHF)

Unser Sommermenü

:

Stadtpilz Jufka / Austernseitlinge / Lebneh / Petersilie / Kapern / Salzmandarine / Romesco Sauce / Mandelvinaigrette

...

Luzerner Forellen Matjes / Salatgurkensaft / Apfel / Sabal Matah / Süsskartoffel / Koriander

oder

Büffelmozzarella / Salatgurkensaft / Apfel / Sabal Matah / Süsskartoffel / Koriander

...

Gegrilltes Natura Kalbfleisch (Bürgermeisterstück) / Erbsen-Hummus / Lachasche / Coco-Bohnen / orientalische Zwetschgensalsa / Minze

oder

Gebackene Aubergine in Peperonata / Erbsen-Hummus / Lachasche / Coco-Bohnen / orientalische Zwetschgensalsa / Minze

...

Pfirsich Bellini / Pfirsich-Lavendelsorbet / Pfirsichpulpe / Weisswein-Sabayone / Ysop



RESTAURANT CAFE CATERING

LES GAREÇONS

Basel