



## 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*

#### “Stadtpilz” Stulle

25.00 CHF

Geröstetes Holzofenbrot / gebratene Basler Austernseitlinge 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 Feigen / rote Zwiebeln / Zitronenthymian

*Crème fraîche / organic Prättigau goat cheese / organic fig / 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

## Hilfspilot Sommerdinner

Freitag, 11. September 2020

### Vorspeise

#### Ziegenkäsemousse

Kohlrabiceviche / Apfel-Ingwerpulpe / Lauchasche

Oder vegan:

#### Kohlrabiceviche

Apfel-Ingwerpulpe / Lauchasche

Korrespondierende Weinempfehlung:

Rosé Sicilia, Planeta, 2019

0.75 l 45.00 CHF

Sizilien, Italien, 12.5%, (50% Nero d'Avola, 50% Syrah)

0.10 l 6.70 CHF

### Zwischengang

#### Kürbis-Kokosmilchsuppe

Kürbiskernöl aus der Steiermark / Kürbiscrunch

Korrespondierende Weinempfehlung:

Inzolia, Masseria del Feudo, 2018

0.75 l 47.00 CHF

Sizilien, Italien, 13%, (100% Inzolia)

0.10 l 7.00 CHF

### Hauptgang

Natura Kalbs «Burgermeisterstück» (Schweiz) / Ras el Hanout / cremige Bramata / Zwetschgenschutney / Bio Schmorgemüse

Oder vegetarisch:

#### «Back to the Roots»

geschmorte Bio Wurzelgemüse / Linsen Ducca / crèmige Bramata / Joghurt / schwarzer Knoblauch / Cashewnuss

Korrespondierende Weinempfehlung:

Merlot VdP du Var, Domaine de Triennes, 2017 

0.75 l 51.00 CHF

Provence, Frankreich, 14%, (100% Merlot)

0.10 l 7.60 CHF

### Dessert

#### Dark Kardamon Schoggimousse

Gewürzbirne / Sauerrahmglace

Oder vegetarisch:

#### Vegan Dark Schoggimousse

Gewürzbirne / Birnensorbet

Korrespondierende Süssweineempfehlung:

Passito di Noto, Planeta

5 cl 7.50 CHF

Sizilien, Italien, 2018

Weinbegleitung zum Menü: + 25.00 CHF



RESTAURANT CAFE CATERING

**LES GAREÇONS**

Basel