



Speisekarte



Signatur Bowls

Dienstag – Freitag 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr & 17:30 Uhr 21:30 Uhr

Samstag 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr



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** 



RESTAURANT CAFE CATERING

LES GAREÇONS

Basel



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 onglet 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

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*
Kalbspstete / *veal pastry*
Rauch Lachs / *smoked salmon*

Spanien / *Spain*
Schweiz / *Schweizerland*
Norwegen Zucht / *aqua farming, Norway*

Bio Gambas / *organic prawn*
Poulet / *Chicken*
Swiss-Lachs / *Swiss-salmon*

Mangrovenzucht / *Mangrove farming, Vietnam*
Schweiz / *Switzerland*
Schweiz / *Switzerland*





Speisekarte



MITWOCHABEND
IS(S)T
FLAMMKUCHENTAG
2 ZUM PREIS
VON EINEM

Flammkuchen *Tarte flambée*

Dienstag – Freitag 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr & 17:00 Uhr 21:30 Uhr
Samstag 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

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 fraiche / smoked free range pork bacon / onion / cheese

Flammkuchen Vegetarisch



17.50 CHF

Crème fraîche / Zwiebel / Käse / Schnittlauch
Crème fraiche / onion / cheese / chives

Flammkuchen Gemüse



19.50 CHF

Crème fraîche / Bio Gemüse / Zwiebel / Käse / Basilikumpesto / Rucola / Knoblauch
Crème fraiche / organic vegetable / onion / cheese / basil pesto / arugula / garlic

Flammkuchen Spezial



20.50 CHF

Crème fraîche / Prättigauer Bio Geisskäse / Bio Feigen / rote Zwiebel / Zitronenthymian
Crème fraiche / organic Prättigau goat cheese / organic fig / red onion / lemon thyme



RESTAURANT CAFE CATERING

LES GAREÇONS
Basel



Stullen

Dienstag – Freitag 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr & 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr
Samstag 11:30 Uhr bis 14:00 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 Pastrami-Style (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 / gegrillte 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





Speisekarte



Craft Beer Tasting

ab 2 Personen

Testet 3 Basler Biere eurer Wahl

(jeweils 0.1 l pro Biersorte) pro Person 9.50 CHF
jede weitere Biersorte +2.50 CHF

Kitchen Brew / Allschwil

“Session IPA” 7.10 CHF

Leicht mit intensivem Hopfenaroma, markant und bitter 4,5%

“Indian Dark Ale” 7.50 CHF

Hopfenwürzig mit angenehmen Röstaromen und Bitterkeit 6,5%

“IPADIPA” 7.50 CHF

An der oberen Grenze eines klassischen IPA, an der unteren Grenze eines Double IPA (DIPA), Ein Starkbier 7,8%

“Centennial Classic IPA” 7.50 CHF

Leichte Süsse und angenehme Bitterkeit. Schön ausgewogen
Feinfruchtiges Hopfenaroma 6,5%

“Cascade Amber Ale” 7.50 CHF

Fruchtig würzig. Ausgewogene Malzigkeit und Bitterkeit 5,8%

“Everyday Blond” 7.50 CHF

Das Helle für jede Gelegenheit. Fruchtig und mild. 5,2%

“Alice im Wonderland - NEIPA” 8.00 CHF

New England IPA. Eine faszinierende Neuinterpretation
der India Pale Ales 5,5%

UnserBier / Basel

“BIO-Amber” 6.50 CHF

Vollmundig, karamellig und leicht süsslich 5,0%





Abendfahrplan

Dienstag bis Freitag 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Vorspeise

Blattwerk



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

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

9.50 CHF

Tagessuppe



Soup of the day

9.50 CHF

Rindstrockenfleisch

Randensalat / Grapefruit / Baumnuss / Gorgonzola-Dressing

Beef dry meat / beet root salad / grapefruit / walnut / Gorgonzola dressing

15.00 CHF

Hauptgänge

Hausgemachte Tagliatelle



Sommertrüffel-Rahm / Tatsoi Blattgrün / Pecorino

Homemade tagliatelle / summer truffle cream / Tatsoi greens / Pecorino

29.00 CHF

Schweizer Lachsforelle von Kundelfingerhof (Luzern)

Apfel-Meerrettichsauce / Blumenkohlpüree / Bio-Blattgemüse

*Swiss salmon trout from the Kundelfinger farm / apple horseradish sauce / cauliflower
mash / organic vegetable leaves*

36.00 CHF

Gegrilltes Freiland Secreto (Schwein)

Zitronenthymianjus / Blauer Hokkaido / Eierschwämmli /

Süsskartoffelpüree

*Grilled freerange secreto (pork) / lemon thyme gravy /
blue Hokkaido / chanterelle / sweet potato mash*

34.00 CHF

Dessert

Schoggi Fondant

Apfelkompott / Weisses Schoggiplace

Chocolate fondant / apple compote / white chocolate ice cream

12.00 CHF



RESTAURANT CAFE CATERING

LES GAREÇONS

Basel



Speisekarte

Glace

Ice cream

Unsere Glace-Becher enthalten jeweils 2 Kugel Glace.
Our ice cream cup contain 2 scoops of ice cream.

Délice de caramel au beurre salé

10.50 CHF

geröstete Nüsse / Vanilleglace / Baumnussglace
roasted nuts / Vanilla ice cream / walnut ice cream



Berry Crumble

10.50 CHF

Bio Honig / frische Früchte / Joghurtglace / Erdbeersorbet
organic honey / fresh fruits / yogurt ice cream / of strawberry sorbet



Samba Nuss Nougat Crème

10.50 CHF

Butterkekse / Fleur de Sel / Vanilleglace / Milchsokoladenglace
shortbread / Fleur de Sel / Vanilla ice cream / milk chocolate ice cream





Meringue

10.50 CHF

Limettenzeste / Zimtsirup / Minze / Joghurtglace
lemon zeste / cinnamon syrup / mint / yogurt ice cream



Glace Sorten

Varieties of Ice cream

Hausgemachte Glace Sorten:

Homemade ice cream:

- **Obstgartensorbet**
- **Melonenglace**
- **Pfirsich-Lavendel-Sorbet**
- **Natto Glace**

4.00 CHF
pro Kugel / per scoop

Glace von Giolito:

Giolito ice cream:

- **Milchschokoladeglace**
- **Boubon Vanilleglace**
- **Erdbeersorbet**
- **Walnussglace**
- **Joghurtglace**

3.80 CHF
pro Kugel / per scoop

Eisschoggi

9.70 CHF

Eiskalte Schoggi / zwei Kugel Vanilleglace / Sahne
Cold chocolate / two scoops of vanilla ice cream / whipped cream

Eiskaffee

9.70 CHF

Eiskalter Kaffee / zwei Kugel Vanille- oder Caféglace / Sahne
Iced coffee / two scoops of vanilla or coffee ice cream / whipped cream

Milchshake

8.50 CHF

Bio-Milch / zwei Kugel Glace: Schokolade, Vanille oder Erdbeer
Organic milk / two scoops of ice cream: chocolate, vanilla or strawberry

