



## 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 / Cheddar Käse / 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**  9.50 CHF

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

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

**Tagessuppe**  8.50 CHF

*Soup of the day*

**Heiss geräucherte Swiss-Lachspastrami** 16.00 CHF

Gurkensorbet / Apfel / Koriander / Sauerrahm

*Hot smoked Swiss salmon / cucumber sorbet / apple / coriander / sour cream*

**Burratina** 13.00 CHF

Grüne Tomaten / Orange / Zitronenthymian / Brunnenkresse

*Burratina / green tomatoes / orange / lemon thyme / watercress*

## Hauptgänge

**Tagesempfehlung** 28.00 CHF

*Dish of the day*

**Pasta Pici Toscani**  29.00 CHF

Sommertrüffel / Eierschwämmli / Pecorino / Stundenei

*Pasta Pici Toscani / truffle / chanterelle / Pecorino cheese / poached egg*

**Wildschweinfilet** (Europa)

Kapmalaycurry / Wirz / Kokosmilch / gewockte Semmelknödel

*Fillet of wild boar (Europa) / Kapmalay curry / savoy cabbage /  
coconut milk / woked potatoes dumplings*

35.00 CHF

**Irishes Weidelammrack**

Birnenpulpe / Kartoffelgratin / Eierschwämmli / Blattgemüse

*Irish range lamb / pear pulp / potato gratin / chanterelles /  
organic leaf vegetables*

36.00 CHF

## Dessert

**Dark Schoggi Fondant**

Orangensorbet / Cookie Crumble / Blaubeerkompott

*Dark chocolate fondant / orange sorbet /  
cookie crumble / blueberry compote*

12.00 CHF





## 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 / Milkschokoladenglace  
*shortbread / Fleur de Sel / Vanilla ice cream / milk chocolate ice cream*



RESTAURANT CAFE CATERING

**LES GAREÇONS**

Basel



## Meringue

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

10.50 CHF



# 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

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

9.70 CHF

## Eiskaffee

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

9.70 CHF

## Milchshake

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

8.50 CHF

