

Snacks

Dienstag – Freitag 11.30 Uhr - 21.30 Uhr

Oliven <i>Olives</i>	6.50 CHF
Nussmischung “La Rosala” von Ciudad Real, 90g <i>Mixed nuts</i>	4.90 CHF
Bio-Tortillachips “Stone Ground” 150g mit hausgemachtem Mojo <i>Organic Tortilla chips “Stone Ground”, homemade Mojo</i>	8.50 CHF
Kleine Mezze Hummus / Oliventapenade / Muhamara / Olivenöl / Holzofenbrot <i>Hummus / olive tapenade / muhamara / olive oil / wood fired bread</i>	12.00 CHF
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	8.50 CHF

Daily


Dienstag – Freitag 11.30 Uhr - 21.30 Uhr

Gemischter Salat  Bio Salate / Bio Gemüse / Sprossen / Hausdressing <i>Mixed Salad / organic greens and vegetables / sprouts / house dressing</i>	9.50 CHF
Grosser Knusper Salat Bio Salate / Bio Gemüse / Sprossen / Croutons / Nüsse <i>Organic greens and vegetables / sprouts / croutons / nuts</i>	18.00 CHF
- mit Pouletstreifen , Churrasco	+6.00 CHF
- mit mariniertem Tofu , Shitakepilze, Sojasauce, Lauchzwiebel	+5.00 CHF
Pasta des Tages  <i>Pasta of the day</i>	19.00 CHF

BlackBoxx-Lunch

Dienstag - Freitag 11.30 – 14.00 Uhr

Unser täglich wechselndes Tagesgericht solo oder als Menü inklusive Wasser und einer kleinen Tagessuppe oder einem Beilagensalat. Sie haben die Wahl!
Dish of the day “single” or “menu” (including water and a soup or a salad).

Tagesgericht 1 Tierisch / <i>meat</i>	solo Hauptgang inkl. ¼ l Wasser	22.00 CHF
	als Menü inkl. ¼ l Wasser und Vorspeise	26.00 CHF
Tagesgericht 2 Vegetarisch / <i>vegetarian</i>	solo Hauptgang inkl. ¼ l Wasser 	19.00 CHF
	als Menü inkl. ¼ l Wasser und Vorspeise	23.00 CHF

Montags bleibt unsere Küche bis auf weiteres geschlossen.
On Mondays our kitchen will be closed until further notice.



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

Flammkuchen

Tarte flambée

Dienstag – Freitag 11.30 Uhr - 21.30 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 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 Saison

20.50 CHF

Serrano Schinken / Champignon / Dörrtomate / Zwiebel / Käse /
 Crème fraîche / Rucola

*Serrano ham / mushroom / dried tomato / onion / cheese /
 crème fraîche / arugula*

Abendfahrplan Dinner timetable

Dienstag - Freitag 17.30 – 21.30 Uhr

Stullen

„Vietnam Style“ Vegan Tofu  22.00 CHF
Vegan Sriracha Mayo / eingelegtes Gemüse / Gurke /
Koriander / Jalapeño / geröstetes Holzofenbrot
*vegan Sriracha mayonnaise / pickled vegetables / cucumber /
coriander / Jalapeño / roasted wood-fire bread*

„Schweizer Stulle“ 24.00 CHF
Raclette / Kartoffel / grober Senf / Rauchspeck vom Freilandschwein /
Essiggurke / eingelegte Zwiebeln / geröstetes Holzofenbrot
*Raclette / potato / coarse mustard / free-range bacon /
pickles / roasted wood-fire bread*

„Mexican Chicken“ 25.00 CHF
gegrillte Pouletbrust (130g) / Mexican Spice / Erbsenguacamole /
gepickelte rote Zwiebeln / Grünzeug / geröstetes Holzofenbrot
*grilled chicken breast (130g) / Mexican spice / peas guacamole /
pickled red onion / greens / roasted wood-fire bread*

„New York“ Stulle 26.00 CHF
warme Natura Rinds Pastrami (150g) / Spicy Bio Kabis /
grober Senf / Grünzeug / Röstzwiebel / geröstetes Holzofenbrot
*warm Natura beef pastrami (150g) / coarse mustard / greens /
spicy organic cabbage / fried onion / roasted wood-fire bread*



Wochenend-Snack Weekend snack

Samstag 9.00 Uhr bis 15 Uhr

Sonntag 9.30 Uhr bis 15 Uhr

Gemischter Salat  9.50 CHF

Bio Salate / Bio Gemüse / Sprossen / Hausdressing*

Mixed Salad / organic greens and vegetables / sprouts / house dressing

Grosser Knusper Salat  18.00 CHF

Bio Salate / Bio Gemüse / Sprossen / Croutons / Nüsse

Organic greens and vegetables / sprouts / croutons / nuts

- **mit Pouletstreifen**, Churrasco +6.00 CHF

- **mit mariniertem Tofu**,  +5.00 CHF
Shitakepilze, Sojasauce, Lauchzwiebel



* **LG Benedict Stulle** *(nur am Wochenende!)*  13.00 CHF

Onsen-Ei / Erbsenguacamole / Sauce Choron / geröstetes Holzofenbrot

Onsen egg / pea guacamole / sauce Choron / roasted wood fired bread

* **LG Benedict Stulle "Nordic"** *(nur am Wochenende!)* 15.00 CHF

Onsen Ei / Erbsenguacamole / Rauchlachs (NOR) /

Sauce Choron / geröstetes Holzofenbrot

Onsen egg / pea guacamole / smoked salmon /

sauce Choron / roasted wood fired bread

* **LG Benedict Stulle "Gauchó"** *(nur am Wochenende!)* 17.00 CHF

Onsen Ei / Bohnenmus / Roastbeef / Sauce Choron / geröstetes Holzofenbrot

Onsen egg / bean puree / roast beef / sauce Choron / roasted wood fired bread

Glace *Ice cream*

Über unsere aktuelle hausgemachte Glace Sorten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.

For our current ice cream varieties, please ask our service staff.

4.00 CHF
pro Kugel / per scoop

Glace von Giolito:

Giolito ice cream:

- **Milchschokoladenglace** *milk chocolate ice cream*
- **Bourbon Vanilleglace** *Bourbon vanilla ice cream*
- **Erdbeersorbet** *strawberry sorbet*
- **Walnussglace** *walnut ice cream*
- **Joghurtglace** *yoghurt ice cream*

3.80 CHF
pro Kugel / per scoop

Eisschoggi

9.70 CHF

Eiskalte Schoggi / zwei Kugeln Vanilleglace / Sahne

Cold chocolate / two scoops of vanilla ice cream / whipped cream

Eiskaffee

9.70 CHF

Eiskalter Kaffee / zwei Kugeln Vanille- oder Caféglace / Sahne

Iced coffee / two scoops of vanilla or coffee ice cream / whipped cream

Original Milchshake

8.50 CHF

Bio-Milch / zwei Kugeln Glace:

Schokolade, Vanille oder Erdbeer

Organic milk / two scoops of ice cream:

chocolate, vanilla or strawberry

Allergikerinfos:

Gerne berücksichtigen wir Ihre Allergien und Unverträglichkeiten bei der Speisezubereitung. Bitte informieren Sie uns spätestens bei der Bestellung über allfällige Sonderwünsche. Mehrkosten durch zu spät kommunizierte Unverträglichkeiten berechnen wir zu 100 %

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



(v.l. Markus Hollerbach, Dietmar Nürk, Jan Rötzel, Christopher Duschl)

Wir danken für Deinen Besuch und hoffen es hat Dir bei uns gefallen. Bis zum nächsten Mal.

Dein Team vom Les Gareçons

Lieferanteninformation

Damit Sie wissen, wer uns bei unserer Arbeit nachhaltig zu wirtschaften unterstützt – hier ein Auszug unserer langjährigen Partner:

Flüssiges:

Kaffeerösterei Fritz Bertschi, Birsfelden
Samova Teekontor, Hamburg
l'enoteca – Liechi Weine, Basel
Kalkbödele – Weingut Gebrüder Mathis, Merdingen
SiebeDupf Weine, Liestal
Paul Ullrich, Basel
Theo Rietschi Getränke, Arlesheim
MIBA Milchprodukte, Aesch

Festes:

Holzofenbäckerei Maier, Laufenburg
Jenzer Fleisch und Feinkost, Arlesheim
biopartner – Bio-Lebensmittel und Getränke, Seon
Gebrüder Marksteiner – regionales Obst und Gemüse, Basel
Ferre Prim´ Vert – freilaufende Eier, Michelbach-le-Haut
Rivera Wine & Gourmet, Basel
Gasparini – Eis, Basel
Jacob's Basler Leckerly, Basel

Soziales:

Aidshilfe beider Basel
Café Surprise
BOS Borneo Orangutan Survival Foundation
Bergwald Projekt
Cuisine Sans Frontieres
World Vision
Wasser für Wasser