



Sonntags 9:30 – 14:00

Ab sofort laden wir in die Bar du Nord sonntags zum gemütlichen Familienfrühstück auf der Terrasse des Fürstengartens und zum Verweilen mit der ganzen Familie ein. Für Kinder gibt es im Park jede Menge Platz zum Spielen und in der Bar stehen zudem ein Billardtisch sowie ein Tischkicker bereit. Wir freuen uns auf ein entspanntes in den Tag starten in toller Umgebung und mit leckerem Frühstücksbuffet.

Am besten gleich hier reservieren, oder unter bar@garedunord.ch oder +41 61 681 84 89.

**Frühstücksbuffet mit viele Leckereien,
inklusive Säfte & Wasser.**

Erwachsene: CHF 29.-

Familien mit Familienpass: 20% Ermässigung

Kinder bis 6 Jahre: Räuberteller für Frühstückszwerge gratis

Kinder 7-16 Jahre: Alter in CHF plus CHF 7.-

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 "Gaicho"** *(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

Frühstücksfahrplan



Breakfast time table


«**Seit 15 Jahren**
die wohl beliebteste
Frühstücksadresse in Basel»


Frühstückskombinationen breakfast combinations

Zu all diesen Frühstückskreationen reichen wir frisches Brot und am Wochenende Zopf. Butter und Konfi gibt es auf Wunsch a discrétion dazu!
*With all breakfast combinations we serve fresh bread and "Zopf" if you like.
Butter and marmalade is offered with every breakfast combi without charge.*

LG "Freilandeier" "LG free range egg"  10.90 CHF
gekochtes Freilandeier (weich/hart) / hausgemachter Kräuterfrischkäse
Boiled free range egg / homemade cream cheese with herbs

LG "Vital"   15.90 CHF
Bio-Gemügesticks / hausgemachter Kräuterfrischkäse /
vegans Birchermüesli / "Detox"-Smoothie 0,1l
*Organic vegetable sticks / homemade cream cheese with herbs / vegan
"Birchermüesli" / "Detox" smoothie 0,1l*

LG "Klassisch" 23.90CHF 
(auch vegetarisch möglich / *vegetarian option possible*)
Wurst und Käse / Naturjoghurt mit Fruchtcouli und Honig / Buttergipfeli /
Freilandspiegelei mit Rauchspeck und Schnittlauch /
1 Glas Bio Prosecco oder frischer saisonaler Fruchtsaft 0,1l
*Plate with cold cuts and cheese / yoghurt with fruit sauce and honey /
Croissant / fried free range egg with bacon and chives /
1 glass Organic Prosecco 0,1l or fresh squeezed seasonal juice 0,1l*

LG "Exquisit" 29.90 CHF 
(auch vegetarisch möglich / *vegetarian option possible*)
Norwegischer Rauchlachs mit Sahne-Meerrettich / Serranoschinken / Coq au
vin-Pastete / Büffelmozzarella mit hausgemachter Basilikumpesto und Tomate /
pikante Salami Ventricina / Buttergipfeli / Rührei mit Champignons,
Rauchspeck, Grana Padano und Frühlingsschnittlauch / kleine saisonale
Fruchtschüssel / 1 Glas Bio Prosecco oder frischer saisonaler Fruchtsaft 0,1l
*Smoked Norwegian salmon with cream horse radish / Serrano ham / coq au vin
pasty / piquant salami Ventricina / Swiss buffalo mozzarella with tomato and
basil pesto / Croissant / scrambled free range eggs with bacon, spring onion,
champignons and Grana Padano / small seasonal fruit bowl /
1 glass Organic Prosecco or fresh squeezed seasonal juice 0,1l*

***LG "Vegan"** (nur am Wochenende!)  26.90 CHF
Tunesischer Grillgemüse Salat / Hummus / Tomaten- Baumnuss- Aufstrich /
Veganes Rührei / Veganer Rüebl Muffin / kleine saisonale Fruchtschüssel /
1 Glas Bio Prosecco oder "Detox" Smoothie 0.1 l
*Tunisian grilled vegetable salad / hummus / tomato walnuts spread /
Vegan scrambled eggs / vegan carrot muffin / small seasonal fruit bowl /
1 glass of organic prosecco or "Detox" smoothie 0.1 l*

***LG "Desayuno Latino"** (nur am Wochenende!) 28.90 CHF
Natura Beef Picanha / Merguez / Gartenerbsen-Guacamole / Bohnenmus /
«Huevos a la Mexicana»-Rührei mit Tomate, Jalapeño, Mexikanische Gewürze
und Koriander / Granola mit Joghurt / 1 Glas Bio Prosecco oder
"Detox" Smoothie 0.1 l
*Natura Beef Picanha / Merguez / pea guacamole /
mashed beans / "Huevos a la Mexicana" scrambled egg with tomato, jalapeno,
Mexican spices and coriander / granola with yoghurt / 1 glass of organic
prosecco or detox smoothie 0.1 l.*



Unsere Saisonale Frühstückskarte

Bei uns frühstückst du täglich!

Mo.-Fr. 9.00 – 11.00 Uhr

Am Wochenende Langschläferfrühstück

Sa. 9.00 – 15.00 Uhr

So. 9.30 – 15.00 Uhr

«Ei, Ei, Ei...» *Egg dishes*


Wir verwenden ausschliesslich Freilandeier aus der Region.

Unsere Rühreier bereiten wir aus 2 Eiern zu.

We only use free range eggs from our region.

Our scrambled eggs are made of 2 eggs.

Gekochtes Freilandeier *boiled free range egg*  3.00 CHF

*** 62,5° Onsen-Ei** *Onsen egg 62,5°*  4.00 CHF
(nur am Wochenende!)

Rührei Classico 8.50 CHF

Rührei / Rauchspeck / Schnittlauch / schwarzer Pfeffer

Scrambled eggs «Classico» / smoked bacon / chives / black pepper

Getrübzeltes Rührei  10.50 CHF

Rührei / Trüffelöl / Champignons / Rosmarin / Grana Padano /
Lauchzwiebel / Kresse

*Truffled scrambled eggs / truffel oil / mushrooms / rosemary /
Grana Padano / spring onion / cress*

Rührei Shiitake 10.50 CHF

Rührei / Norwegischer Rauchlachs / Shiitake Pilze / Sesam /
Sojasauce / frischer Koriander / Nori


*Scrambled eggs «Shiitake» / Norwegian smoked salmon /
Shiitake Mushrooms / sesame / soy sauce / fresh coriander / Nori*

*** Rührei Mexico** *(nur am Wochenende!)*  10.50 CHF

Rührei / Bio Tomaten / Jalapeño / Mexikanische Gewürze / Koriander

Scrambled egg «Mexico» / tomato / jalapeno / Mexican spices / coriander


Cerealien Cereals

Hausgemachtes Frucht-Granola  7.50 CHF
Kokoshobel / Nüsse / 70%ige Bio-Schoggi / Bio Getreide /
gefriergetrocknete Früchte / Naturjoghurt / Honig
*Homemade fruit granola / coconut / nuts / 70% organic chocolate /
organic cereals / freeze-dried fruits / yoghurt / honey*

Hausgemachtes Birchermüesli  6.50 CHF
Bio Apfel (frisch und gedörrt) / Waldbeeren / Bio Getreide und Saaten /
geröstete Haselnüsse / Bio Soja Vanillejoghurt / Agavendicksaft
*Homemade "Birchermüesli" / organic apple / berries / organic cereals and
seeds / roasted hazelnuts / organic soy vanilla yoghurt / agave syrup*

Bio Früchte im Glas

Organic fruit in a glass

*** Grüner Detox-Smoothie** 0.2 l. *(nur am Wochenende)*  8.00 CHF
Spinat / Apfel / Gurke / Kürbiskerne / Zitrone / Ingwer
Spinach / apple / cucumber / rhubarb / pumpkin seeds / lemon / ginger

Kleine saisonale Fruchtschüssel  5.50 CHF
Small bowl of seasonal fruits
- mit Joghurt / with yogurt +1.50 CHF

Pancakes* pan cakes *(nur am Wochenende)*

1 Pancake mit... 4.00 CHF
1 Pancake with...
...Bio Nussnougatcrème ...organic nut nougat crème
...Ahornsirup ...maples syrup
...Erdnussbutter ...peanut butter
...Waldbeerenkompott ... wild berries compote

Pancakes gibt es auch als grosse Portion (3 Stück) 10.50 CHF
Pan cakes also available as big portion (3 pieces)



Süsse Ergänzungskost

sweet supplementary food

Croissant		2.00 CHF
Pain au chocolat		2.90 CHF
* Veganer Rüebli Muffin	Vegan carrot muffin 	4.00 CHF
Eine Portion frisches Brot	A serving of fresh bread	3.30 CHF
2 glutenfreie Brötchen	2 gluten free rolls	3.50 CHF
Laugnbrezel	Pretzel	2.90 CHF
Laugnbrezel mit Butter	Pretzel with butter	3.90 CHF
Butter	butter	1.20 CHF
Honig	honey	1.50 CHF
Erdnussbutter	Peanut butter	2.00 CHF
Bio Nussnougatcrème	organic nut nougat crème	2.00 CHF
Bio Agavendicksaft	Organic agave nectar	2.00 CHF
Hausgemachte Konfi	Homemade jam	1.50 CHF

Pikante Ergänzungskost

savory supplement

Hausgemachter Kräuterfrischkäse		2.00 CHF
<i>Homemade herb cream chees</i>		
Mango Pouletsalat / Minze	Chicken mango salad / mint	5.50 CHF
Portion Norwegischer Rauchlachs (50g) mit Sahne-Meerrettich		
<i>Smoked salmon (50g) with cream horseradish</i>		
Kleine Käseauswahl / Kleine Wurstausswahl		8.90 CHF
<i>Small cheese plate / Small plate of cold cuts</i>		
Serranoschinken	Serrano ham (50g)	8.90 CHF
* Natura Beef Picanha (50g)		8.90 CHF
* Tomaten-Baumnuss-Aufstrich	Tomato walnut spread	4.50 CHF
* Erbsenguacamole	Pea guacamole (vegan) 	4.50 CHF
* Bohnenmus	Bean jam (vegan) 	4.50 CHF

Mit *-markiert = nur am Wochenende!!!



(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