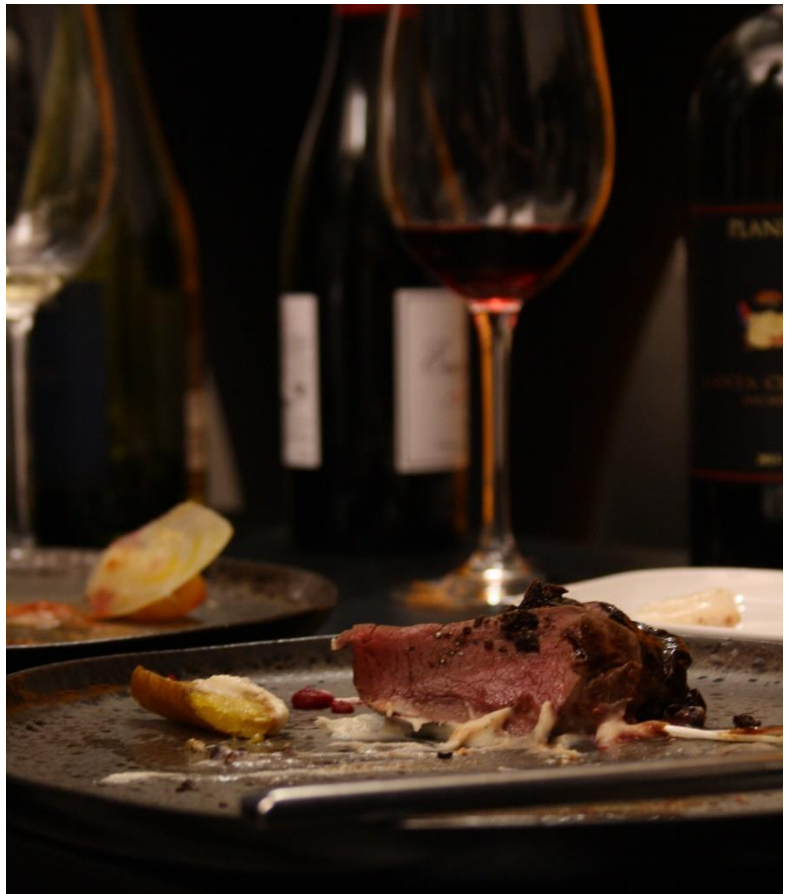


# Herzlich willkommen...

...bei uns im Badischen Bahnhof.

Egal, ob du auf unserer Sonnenterrasse, in unserem Restaurant oder in unserem Café Platz genommen hast, wir freuen uns, dass Du da bist und wünschen Dir einen wundervollen kulinarischen Aufenthalt und eine schöne Zeit bei uns.

Dein Team vom Les Gareçons



# Snacks


Dienstag – Freitag 11.30 Uhr - 21.30 Uhr

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

# BlackBoxx-Lunch

Montag - 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).*

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

# Daily

Dienstag – Freitag 11.30 Uhr – 14.00 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**,  
Shitakepilze, Sojasauce, Lauchzwiebel +5.00 CHF

## Pasta des Tages

19.00 CHF

*Pasta of the day*





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

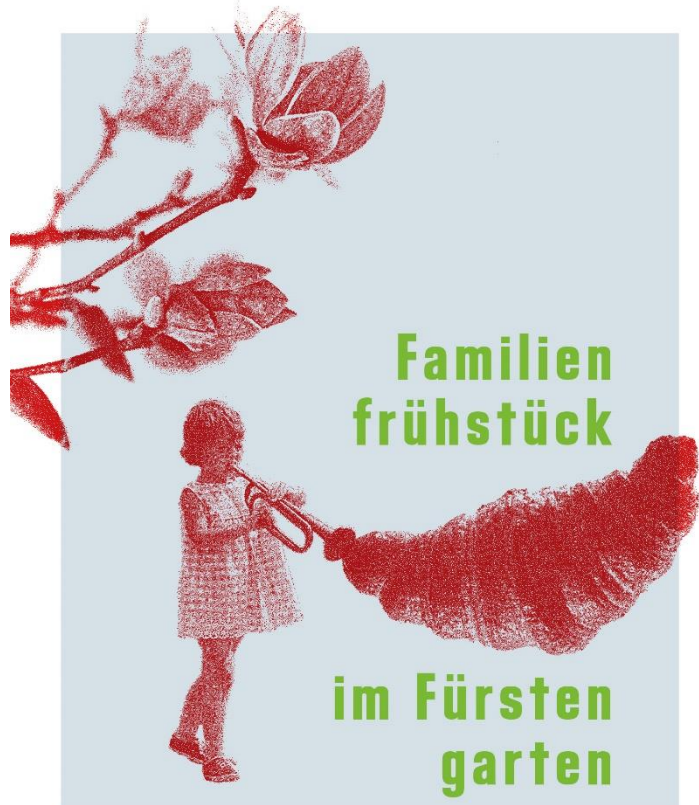
*Crème fraîche / organic vegetable / onion / cheese /  
 basil pesto / arugula / garlic*

### **Flammkuchen Saison**

20.50 CHF

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

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



**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](mailto: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.-

# 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