

# 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 are 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-Gemüsesticks / hausgemachter Kräuterfrischkäse /  
veganes Birchermüesli / "Detox"-Smoothie 0,1l  
*Organic vegetable sticks / homemade cream cheese with herbs / vegan  
"Birchermüesli" / "Detox" smoothie 0,1l*

**LG "Klassisch"** 24.90CHF  
(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 Frühlingslauch / 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  
Falscher Eiersalat « Madrocas » / Hummus / Tomaten- Baumnuss- Aufstrich /  
Black Beans Shakshuka mit veganem Frischkäse / veganes Birchermüesli /  
1 Glas frischer saisonaler Fruchtsaft 0,1l oder "Detox" Smoothie 0.1 l  
*Fake egg salad «Madrocas» / hummus / tomato and walnut spread / black  
beans Shakshuka with vegan cream cheese / vegan "Birchermüesli" /  
1 glass fresh squeezed seasonal juice 0,1l "Detox" smoothie 0.1 l*

**\*LG "Orient Express "** (nur am Wochenende!) 29.90 CHF  
Truthahnbraten „Honig-Garam Masala“ / Hummus / Tandooriaufstrich /  
Mango-Pouletsalat mit Minze / Black Beans Shakshuka mit Onsen-Ei / kleine  
saisonale Fruchtschüssel / 1 Glas Bio Prosecco oder "Detox" Smoothie 0.1 l  
*Roast turkey "Honey Gram Masala" / mango chicken salad with mint /  
hummus / tandoori spread / black beans Shakshuka «Marrakech» / small  
seasonal fruit bowl / 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°*  *(nur am Wochenende!)* 4.60 CHF

**Rührei Classico** 8.60 CHF

Rührei / Rauchspeck / Schnittlauch / schwarzer Pfeffer

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

**Getrübzeltes Rührei**  10.60 CHF

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

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

**Rührei Shiitake** 10.60 CHF

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


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

\* **Black Beans Shakshuka**  *(nur am Wochenende!)* 13.60 CHF

Bohnen Tomaten Sugo / Kreuzkümmel / 62,5° Onsen-Ei / Koriander

*Black beans Shakshuka / beans tomato sauce / cumin / Onsen egg 62,5° / 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 yoghurt +1.50 CHF

## Pancakes pan cakes

**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

<b>Croissant</b> 		2.00 CHF
<b>Pain au chocolat</b> 		2.90 CHF
<b>Haugemachte Muffin</b> <i>Homemade muffin</i> 		4.00 CHF
<b>Eine Portion frisches Brot</b> <i>A serving of fresh bread</i> 		3.30 CHF
<b>2 glutenfreie Brötchen</b> <i>2 gluten free rolls</i> 		3.50 CHF
<b>Laugenbrezel</b> <i>Pretzel</i> 		2.90 CHF
<b>Laugenbrezel mit Butter</b> <i>Pretzel with butter</i> 		3.90 CHF
<b>Butter</b> <i>butter</i> 		1.20 CHF
<b>Honig</b> <i>honey</i> 		1.50 CHF
<b>Erdnussbutter</b> <i>Peanut butter</i> 		2.00 CHF
<b>Bio Nussnougatcrème</b> <i>Organic nut nougat crème</i> 		2.00 CHF
<b>Bio Agavendicksaft</b> <i>Organic agave nectar</i> 		2.00 CHF
<b>Hausgemachte Konfi</b> <i>Homemade jam</i> 		1.50 CHF

# Pikante Ergänzungskost

savory supplement

<b>Hausgemachter Kräuterfrischkäse</b> 		2.00 CHF
<i>Homemade herb cream chees</i>		
<b>Mango Pouletsalat / Minze</b> <i>Chicken mango salad / mint</i>		5.50 CHF
<b>Portion Norwegischer Rauchlachs</b> (50g) mit Sahne-Meerrettich <i>Smoked salmon (50g) with cream horseradish</i>		8.90 CHF
<b>Kleine Käseauswahl / Kleine Wurstausswahl</b> <i>Small cheese plate / Small plate of cold cuts</i>		8.90 CHF
<b>Serranoschinken</b> <i>Serrano ham (50g)</i>		8.90 CHF
* <b>Natura Beef Pastrami</b> (50g)		8.90 CHF
* <b>Veganer Frischkäse</b> (50g) <i>vegan cream cheese</i> 		6.90 CHF
* <b>Tomaten-Baumnuss-Aufstrich</b> <i>Tomato walnut spread</i> 		4.50 CHF
* <b>Hummus</b> <i>Humus</i> 		4.50 CHF
* <b>Tandooriaufstrich</b> <i>Tandoori spread</i> 		4.50 CHF

Mit \*-markiert = nur am Wochenende!!!

# 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