

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




BlackBoxx-Lunch

Montag - Freitag 11.30 – 14.00 Uhr

Unser täglich wechselndes Tagesgericht solo oder als Menü inklusive Wasser und einer kleinen Tagessuppe.

Dish of the day "single" or "menu" (including water and a soup).

Tagesgericht 1 solo Hauptgang inkl. ¼ l Wasser 22.00 CHF
Tierisch / *meat* als Menü inkl. ¼ l Wasser und Vorspeise 27.00 CHF

Tagesgericht 2 solo Hauptgang inkl. ¼ l Wasser  19.00 CHF
Vegetarisch / *vegetarian* als Menü inkl. ¼ l Wasser und Vorspeise 24.00 CHF

Pasta des Tages  19.00 CHF
Pasta of the day

Snacks

Oliven 6.50 CHF
Olives

Bio-Tortillachips "Stone Ground" 150g 8.50 CHF
mit hausgemachtem Mojo
Organic Tortilla chips "Stone Ground", homemade Mojo

Kleine Mezze *(ab 14 Uhr!)* 12.00 CHF
verschiedene saisonale Kleinigkeiten mit frischem Brot
different seasonal snacks with fresh bread

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 / <i>Serrano ham</i>	Spanien / <i>Spain</i>
Kalbspstete / <i>veal pastry</i>	Schweiz / <i>Schweizerland</i>
Rauch Lachs / <i>smoked salmon</i>	Norwegen Zucht / <i>aqua farming, Norway</i>
Bio Gambas / <i>organic prawn</i>	Mangrovenzucht / <i>Mangrove farming, Vietman</i>
Poulet / <i>Chicken</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Swiss-Lachs / <i>Swiss-salmon</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>

Dailys

Montag – Freitag 11.30 Uhr - 14.00 Uhr

Tagessuppe

Soup of the day

9.50 CHF

Gemischter Bio Salat

Bio Salate / Bio Gemüse / Sprossen / Hausdressing

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

10.50 CHF

Grosser Knuspersalat

Bio Salate / eingelegtes Bio Gemüse / Hummus / Saaten /
Croutons / grüne Harissa / Tahinitopping / Hausdressing

*Large organic crispy Salad / pickled organic vegetables / hummus /
seeds / croutons / green harissa / tahini topping*

19.00 CHF

- **mit Pouletstreifen** / Churrasco  +6.00 CHF
with chicken stripes / Churrasco
- **mit Geisenricotta**  +5.00 CHF
with goat ricotta
- **mit mariniertem Bio Tofu**  +5.00 CHF
*Shiitake / Mangochutney / Koriander
with marinated organic tofu / shitake /
mango chutney / coriander*





Flammkuchen *Tarte flambée*

Montag – Freitag 11.30 Uhr - 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 20.00 CHF

Crème fraîche / Rauchspeck vom Freilandschwein /
Zwiebel / Käse / Schnittlauch

Crème fraîche / smoked free range pork bacon / onion / cheese

Flammkuchen Gemüse 20.00 CHF

Crème fraîche / Bio Gemüse / Zwiebel / Käse /
Basilikumpesto / Rucola / Knoblauch (*auch vegan möglich*)

*Crème fraîche / organic vegetable / onion / cheese /
basil pesto / arugula / garlic (vegan option available)*

Flammkuchen Italia 21.00 CHF

Crème fraîche / Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Basilikum /
schwarzer Pfeffer / Rucola / Oliven

*Crème fraîche / buffalo mozzarella / cherry tomatoes / basil /
black pepper / rocket / olives*

Flammkuchen Serrano 22.00 CHF

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

Crème fraîche / Serrano ham / rocket / onion / cheese / Champignon



(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
Ferme 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