



## Kalte Vorspeisen-Entrées froides-Cold Starters

Tomatentimbale mit Avocado, Büffelmozzarella und Rucolasalat Timbale de tomates, avocat, mozzarella de buffle et salade roquette Tomato timbale with avocados, buffalo mozzarella and rocket salad		CHF 20.00
Rindscarpaccio mit Rucola, Cherry Tomaten und Parmesan (Irland) Carpaccio de boeuf avec rucola, petites tomates et Parmesan Beef carpaccio with rocket salad, Cherry tomatoes and Parmesan	Vorspeise Hauptgang	CHF 18.00 CHF 29.50
Bunter Blattsalat mit Orangenfilets, Gorgonzola und Rauchlachsstreifen (Schottland) Salade de printemps aux oranges, gorgonzola et pignons Leafsalad with oranges, gorgonzola and roasted pine nuts		CHF 17.50

## Warme Vorspeisen-Entrées chaudes-Warm Starters

St. Jakobsmuscheln auf Chutney von Sardegna Tomaten Coquilles St. Jacques sur un chutney de tomates de Sardegna Scallops on a chutney of Sardegna tomatoes als Hauptgang/plat principal/main course		CHF 26.00 CHF 36.00
Gebratene Entenlebertranchen auf Brioche und Pfifferlingen Tranche de foie de canard sautée sur brioche et chanterelles Fried sliced duck liver on Brioche with chanterelles als Hauptgang/plat principal/main course		CHF 29.00 CHF 39.00

## Suppen-Potages-Soups

Tom Kha Ghai – Thailändische Kokossuppe mit Riesencrevetten Tom Kha Ghai – Potage thaïlandais au noix de cocos et viande de poulet Tom Kha Ghai – Thai soup with coconut cream and chicken		CHF 12.50
Hausgemachte Fischsuppe Merian mit Sauce Rouille und Croutons Soupe de poissons Merian avec sauce Rouille et croûtons à l'ail Homemade fish soup Merian with sauce rouille and garlic croutons		CHF 14.50





## Fisch-Poissons-Fish

Forelle - Truite – Trout (Schweiz) auf dem Teller serviert, sur assiette, served on the plate, blau - au bleu – boiled In Butter gebraten- meunière- plain fried oder oder gebraten mit Mandeln – ou rôtie aux amandes- or pan fried with almonds	CHF 32.50
Eglifilets - im Bierteig mit Tatarsauce - gebraten in Butter – oder mit Mandeln (Lettland) Filets de perche – frits avec sauce tartare-rôti au beurre - ou avec amandes Perche filets – deep fried with Tartar sauce - pan fried with butter – or with almonds	CHF 39.00*
Pochiertes Dorschrückenfilet auf Kartoffel-Wasabipüree mit Kokos-Ingwersauce Filet de cabillaud poché sur un purée de pommes de terre et wasabi , Fillet of cod on mashed potatoes with Wasabi, sauce flavoured with	CHF 42.00
Rotbarbenfilets auf Fenchel an Kichererbsenpüree mit Tomaten-Oliven Vinaigrette Filets de rougets fenouil rôti sur une purée de pois chiche, vinaigrette aux olives et tomates Fillet of red snapper et fennel on a chickpea mash with vinaigrette of olives and tomatoes	CHF 48.00
Fischvariation je nach Verfügbarkeit von Salz- und Süsswasserfischen auf Blattspinat mit Safransauce Variation de poisson-selon arrivage des poissons d'eau douce et de la mer sur son lit d'épinards en branches et sauce au safran Variation of fish- according to the daily catch- on spinach leaves and saffron sauce	CHF 49.00
Rheinischer Teller mit Lachs, Felchen, Egli, Zander und Saiblingfilets Auf Gemüse mit Champagnersauce Assiette de poissons" Pecheur du Rhin", (Saumon, Fera, perches, sander, omble chevalier) sur legumes, sauce au Champagne Fisherman`s plate (with salmon, fera, perches, pike perch, samlet) On a bed of vegetables, Champagne sauce	CHF 52.00

### **Geehrte Gäste, Liebe Fischfreunde,**

Wir wollen auch in Zukunft DAS Fischrestaurant in Basel für Sie sein. Um Dieses Ziel zu erreichen und auch in Zukunft Fischgerichte mit reinem Gewissen geniessen zu dürfen, haben wir uns entschlossen , die Einkäufe nur noch bei zertifizierten Betrieben und Händlern zu tätigen.

Die meisten unserer Produkte sind mit den Labels von MSC (Marine Stewardship Council) oder fish4future versehen und stammen aus kontrollierten Zuchten, überwachtem Wildfang und bewilligten Hochseeangelbooten. Für die fehlenden Produkte( etwa 10% des Umsatzes) sind wir bemüht, so rasch wie möglich die passenden Lieferanten zu finden.

Bitte tragen Sie den Gedanken der nachhaltigen Nutzung im Bereich der Meere und Seen weiter an Ihre Freunde und Bekannte, so können qualitativ hochwertige Fische und Meeresfrüchte auch in der Zukunft angeboten werden.  
Wir wünschen Ihnen jetzt und in Zukunft  
"En Guete" und auf Wiedersehen





## Fleisch-Viandes-Meat

Surf and Turf – der Klassiker - Rindsfilet gebraten mit Rocklobster und zweierlei Saucen und Gemüse	CHF 61.00
Surf and Turf – le plat classique – filet de boeuf rôti avec homard, deux sauces et légumes	
Surf and Turf – the classic way – fried beef filet and lobster with two sauces and vegetables	
Baselbieter Kalbssteak mit Pfifferlingen, hausgemachte Nudeln und Gemüse (Schweiz) Steak de veau de la région de Bâle avec chanterelles nouilles faites maison et légumes	CHF 52.00
Local veal steak with mushrooms, homemade noodles and vegetables	
Lammrückenfilet im Olivenöl gegart mit Rucola, Kartoffelgratin und Marktgemüse Filet d'agneau poché à l'huile d'olives avec salade roquettes, gratin de pommes de terre et légumes	CHF 48.00
Lamb filet poached in olive oil with rocket salad, potato gratin and seasonal vegetables	

## VEGETARISCH – VEGETARIEN - VEGETARIAN

Artischocken nach griechischer Art mit sautierten Kartoffeln und Oliven Artichauts à la grecque avec pommes de terre sautées et olives	CHF 24.00
Artichokes the Greek style with sauté potatoes and olives	
Hausgemachte Tomaten Tagliolini mit Cherry Tomaten und Rucola Tagliolini au Tomate faite a maison avec Cherry tomates et salade roquette	CHF 24.50
Homemade Tagliolini with Cherry tomatoes and rocket salad als Hauptgang/as main course	CHF 34.50

Die mit einem \* markierten Gerichte servieren wir Ihnen gerne als kleine Portionen (minus CHF 8.00)  
Les plats marqués par un \* sont aussi servis comme petite portion (moins CHF 8.00)  
Dishes marked with an \* are also served as small portion (minus CHF 8.00)

Die Herkunft unseres Fleisches entnehmen Sie bitte dem Infoblatt im Restaurant  
La provenance de nos viandes est affichée sur notre feuille d'information au restaurant  
The origine of our meat - please consult the fact sheet in the restaurant

Aus der Schweiz stammen Forellen, Felchen, Zander und Bachsaibling. Aus Littauen kommen die Eglifilets, aus Vietnam oder Thailand die Rotbarben, der Seeteufel aus Frankreich, der Wolfsbarsch aus Griechenland, der Tuna aus den Phillipinen und der Steinbutt aus dem Atlantik.

Wir achten darauf, dass der Fisch aus einwandfreier Zucht oder kontrollierten Gebieten mit beschränkten Fangquoten stammt. Unsere Lieferanten sind ISO zertifiziert und achten beim Einkauf auf die selben Kriterien.





## Menu Surprise

*Gerne servieren wir Ihnen ein 3-Gang Überraschungs-  
Menu*

### *Vorspeise*

\*\*\*

### *Hauptgang*

*Fisch, Fleisch oder Vegetarisch*

\*\*\*

### *Dessert oder Käse*

*Chf. 68.00*

Wir stellen die aufgeführten Teigwaren selbst her  
Toutes nos pâtes mentionnées sont faites maison  
All our mentioned pasta are homemade

Dazu servieren wir Ihnen; wenn nicht anders in der Karte erwähnt; auf Wunsch, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Rösti, hausgemachte Nudeln, Reis oder Gersten-Orangerisotto





Sauf indications spéciales, vous avez le choix entre gratin de pommes de terre, pommes au romarin, pommes nature, roesti, nouilles faites maison, riz ou risotto d'orges à l'orange

If not specially marked, please choose among potato gratin, potatoes with rosemary, steamed potatoes, roesti potatoes, home made noodles, rice or barley orange risotto





## Dessert – Desserts - Sweets

Gebrannte Creme mit irischem Baileys Likör und weissem Kaffeeis Crème brûlée with Irish Baileys liqueur et glace blanche au café Crème brulée with Baileys and white coffee ice	CHF 17.00
Rote Beeren Grütze mit Thaiti Vanille und Sauerrahmeis Gruau aux baies rouges avec vanille de Tahiti et glace à la crème aigre Groats fo red berries with Tahiti vanilla and sour cream ice cream	CHF 18.00
Karamellierte Baby Ananas mit Kokosnusseis Baby Ananas caramélisé avec glace aux noix de coco Baby pineapple caramelized with coconut ice-cream	CHF 16.00
Weisses Kaffee Panna Cotta an Amarulasauce Panna Cotta au café blanc avec sauce à l'Amarula Panna Cotta of white coffee with Amarula sauce	CHF 16.00
Auswahl von Käsen aus der Region mit Feigensenf kl. Portion Sélection de fromages de la région, moutarde aux figues Portion Choice of cheese from the region, home made fig mustard	CHF 12.50 CHF 16.50

