

*Erstens kommt das Essen* Wir sind zwar kein «Italiener», aber «fatto in casa» beschreibt unser Konzept ziemlich treffend, obwohl der schöne Ausdruck heute vielfach nur noch Etikette ist. Bei uns ist alles hausgemacht, schnörkellos, ehrlich. Ich mag die einfache, die mediterrane Küche. Wie in Italien, Frankreich, Spanien und Marokko gekocht wird, inspiriert mich. Authentisch muss es schmecken, ohne Schischi und kapriziöse Anrichtungsrituale. Unsere Küche ist und war «slowfood», bevor das Baseltor die Philosophie offiziell unterstützte.

Wir kochen nach Jahreszeiten und verwenden, was die Natur gerade anbietet. Dabei liegt uns die Region am Herzen; in aller Regel verwenden wir Produkte aus der nahen Umgebung, das Fleisch kommt vom Biohof. Apropos Fleisch – ich koche gerne auch Leber oder Kutteln. In manchem Sinn sind wir richtig traditionell, jedenfalls das Gegenteil von «im Trend». Experimentieren, neue Rezepte versuchen, keine Frage. Aber viele Dinge dürfen so bleiben, wie sie immer waren. Deshalb werden Sie in unserem Restaurant auch weiterhin runde Teller vor sich haben.

Geniessen Sie unsere Küche, unseren Service, unsere Art. Für Ihre Freude am Essen arbeiten wir.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Pia Camponovo', with a long horizontal flourish extending to the right.

Pia Camponovo



# *vorspeisen saisonal*

## ***Crottin Chaud***

Warmer BIO-Geisskäse vom Galeggehof auf Salat mit Croûtons

9.5 15.5

## ***Jersey Blue***

Toggenburger Blauschimmelkäse auf Blattsalat mit Baumnüssen

14

## ***Rucolasalat***

mit gebratenen Artischockenherzen

14

# *vorspeisen klassiker*

<i>Frisch marinierte Sardellen</i>	8.5
<i>Carpaccio di polpo</i> Feingeschnittener Oktopus	15
<i>Blattsalat</i>	8
<i>Gemischter Salat</i>	9.5

# *vorspeisen klassiker*

<b><i>Antipasto Misto</i></b>	15	18
Gemischte vegetarische Vorspeisen: Involcini, Pilze, Calamaretti, etc...		
<b><i>Bresaola</i></b>	14.5	17.5
Italienisches Trockenfleisch mit Olivenöl und Parmesan		
<b><i>Lardo di Colonnata</i></b>		15
Rückenspeck mariniert im Marmor von Carrara		

# *hauptgerichte saisonal*

## *Boeuf provençal*

Geschmortes Rindfleisch an Rotweinsauce  
mit gebratenen Artischocken und Kräuterkartoffeln

29 32

## *Agnello al vino bianco*

Lamnbraten an Weissweinsauce mit Bärlauch,  
Gemüse und handgemachten Ricottagnocchi

32 35

Auf Wunsch können die Beilagen ohne Aufpreis geändert werden.

# *hauptgerichte klassiker*

<b><i>Petto di pollo alla griglia</i></b>		29.5
Pouletbrust mit Pancetta und Salbei gewürzt, Gemüse, Risotto		
<b><i>Tagliata di manzo</i></b>	39	42
Fein geschnittenes Rindsentrecôte vom Grill mit Parmesan und Kräutern, Gemüse, Risotto		
<b><i>Bami Goreng</i></b>	18	21
Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse und Ei mit gebratenem Pouletfleisch	25.5	28.5

Auf Wunsch können die Beilagen ohne Aufpreis geändert werden.

## ***Wir kochen mit Bio-Fleisch in Knospen-Qualität***

In Sachen Qualität machen wir keine Kompromisse, aber wir sind auch nicht stur, was Ökolabels betrifft. In aller Regel verwenden wir natürliche Produkte aus der nahen Umgebung, das Fleisch kommt von verschiedenen Biohöfen der Region. Ausnahmen bestätigen die Regel: Wurstwaren beziehen wir aus Italien, die Ente vom Biogut aus Frankreich. Kaninchen, Salsiccia und Poulet sind Schweizer Produkte.

Ausnahmen

CH-Kaninchen, CH-Salsiccia,  
IT-Bresaola, IT-Salami,  
IT-San Daniele Rohschinken,  
IT-Lardo, Pancetta,  
F-Bio-Ente

## ***Wir sind Mitglied von slow food***

«Slow Food» ist seit jeher Philosophie unseres Hauses. Seit 2011 sind wir nun auch offiziell Mitglied der Organisation. Diese fördert weltweit die nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei, die artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk sowie die Erhaltung der regionalen Geschmacksvielfalt. Für die Baseltor Küche wie für die «Slow Food-Bewegung» ist eine Esskultur wichtig, die auf guten, sauberen und gerechten Produkten basiert. Wahrer Genuss ist eben mehr als nur Geschmacksache.





# dessert

<i>Gemischter Dessertteller</i>		17
<i>Panna Cotta</i> alla Piemontese		11
<i>Zitronenquark</i>		9.5
<i>Bunét</i> piemontesischer Amarettoflan		10
<i>Orangen-Tiramisù</i>		10.5
<i>Mandelköpfl</i> i mit Himbeersauce		11
<i>Schokoladenkuchen</i>		7
<i>Pistazienparfait</i> mit Orangensauce		11
<i>Vin Santo con Cantuccini</i>		10
<i>Glacen und Sorbets</i> je nach Angebot und Saison	pro Kugel	4.7
	mit Rahm	1.5

## *Auswahl von Rolf Beeler*

### *Weichkäse*

Caprifeuille, Taleggio, Chaource,  
Toggenburger Bergfichte (Försterkäse)

### *Hartkäse*

Ubriaco del Veneto, Greyerzer 18 Monate gereift,  
Zamorano (spanischer Schafkäse), Bleu de Gex

2 Sorten serviert mit Früchtesenf und Feigenbrot  
4 Sorten serviert mit Früchtesenf und Feigenbrot

10  
16.5



## *Nach dem Essen soll man ruhn...*

Kein Problem im Baseltor. Zwei, drei Treppen hoch oder einmal über die Strasse in die romantische Dépendance, und Gäste geniessen in unseren 2011 komplett neu gestalteten Zimmern Ruhe und Komfort mitten in der Altstadt. Fragen Sie an der Réception, wir zeigen Ihnen gerne einen unserer im schönen, schlichten Design gehaltenen Traumräume. Dass Sie beim knusperfrischen Frühstück nahtlos an das kulinarische Vergnügen vom Vorabend anknüpfen, ist ein Grund mehr, bester Laune wieder aufzustehen.