



# Zum Gifthüttli

## Bier- & Weinstube

# Herzlich Willkommen

## im Restaurant Gifthüttli

**Sehr geehrte Gäste von nah und fern,**

Ob als Geniesser, Reisender oder Ausflügler, gerne erfüllen wir Ihre Wünsche & Erwartungen an ein traditionelles Restaurant inmitten der Basler Altstadt.

Geniessen Sie echte Gastfreundschaft im Gifthüttli mit einer exquisiten, gutbürgerlichen Küche.

Wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl an kulinarischen, saisonalen Köstlichkeiten & sind stets engagiert, Ihre persönlichen Wünsche zu erfüllen.

### **Warum der Name Gifthüttli ?!**

Vor über 100 Jahren wagte der Wirt des Gasthauses „zum Ritter St. Georg“ nebst Wein auch Bier auszuschänken. Dies war damals einzig den Hausbrauereien vorbehalten. In den „Basler Nachrichten“ hiess es: „Bier, das nicht direkt beim Bierbrauer getrunken wird, ist Gift.“ Worauf der Wirt seine Beiz kurzerhand umtaufte.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!



**Lieber Gast**

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.**



## Salat & Subbe



### Ussem Salat-Korb

#### Griene Salat no dr Jooreszyt ✱

Grüner Saison Salat  
Salade verte de saison  
Salad in season

9.5

#### Gmischte Salat ✱

Gemischter Salat  
assortiment de salades  
Mixed salad

12.5

#### Nüsslisalat anere Huussosse mit Brootwirfel, Ai und Spägg ✱

Nüsslisalat mit Croûtons, Ei und Speck  
Salade de mâche avec oeuf dur, croûtons et lard poêlé  
Chefs salad with bread crumble, egg and bacon

15.5

#### Patron-Salat mit Kalbsläüberli anere Himbeerisosse ✱

Saisonsalat mit geschnetzelter Kalbsleber an Himbeerdressing  
Salade du patron au foie de veau avec vinaigrette à la framboise  
Chefs salad with calf's liver and raspberry-dressing

klein 17.5 / gross 24.5

Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

### Ussem Subbe-Haafe

#### Daagessubbe (frooge Si d Bedienig no dr Art)

Tagessuppe  
Potage du jour  
Soup of the day

8.5

#### Küürbissubbe mit Maronistückle un ä Rosmarinstäbli

Küürbissuppe mit Maronistückli und Rosmarin Blätterteig  
potage à la citrouille, éclats de marron, feuilleté au romarin  
Pumpkin soup with chestnut pieces and rosemary puff pastry

11.5

#### Bündner Gäärstesubbe

Bündner Gerstensuppe mit Crissini  
Soupe à l'orge des Grisons  
grisons barley soup with grissini

klein 12.5 / gross 24.5

✱ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde  
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.  
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.  
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



## Unseri Huus-Spezialität

Cordon Bleu von Kälbern aus der Region  
Jenzer-Natura-Qualität



**Kalb / Veau / Veal**

Classique ✿	Gfillt mit Vorderschunge und Kääs, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert Farci de jambon et fromage, pané Filled with ham and cheese, in bread crumbs	34
Gifhüttli ✿	Gfillt mit Chorizo, Mozzarella und Krytter, paniert - rassig Gefüllt mit Chorizo, Mozzarella und Kräuter- pikant -, paniert Farci de chorizo, mozzarella et des fines herbes - piquant, pané Filled with chorizo, mozzarella and herbs - piquant, in bread crumbs	34
Trüffel ✿	Gfillt mit Trüffel, Vorderschunge und Kääs, paniert Gefüllt mit Trüffel, Vorderschinken und Käse, paniert Farci de truffe, jambon et fromage, pané Filled with truffle, ham and cheese, in bread crumbs	39
Florentiner ✿	Gfillt mit Spinaat, Schungge und Kääs, obedruuff e Stierenaug Gefüllt mit Spinat, Vorderschinken und Käse, belegt mit Spiegelei, natur Farci d'épinards, jambon, fromage et oeuf au plat, natur Filled with spinach, ham and cheese, with fried egg on top, natur	34
Geissechäs ✿	Gfillt mit Buurespäg und Geiskääs, paniert Gefüllt mit Bauernspeck und Ziegenkäse, paniert Farci de lard paysan et fromage de chèvre, pané Filled with farmer's bacon and goat cheese, in bread crumbs	34
Schweizer ✿ (ohne Schwein) (sans porc) (no pork)	Gfillt mit Bündner Schungge und Raclettekääs, paniert Gefüllt mit Bündnerfleisch und Raclettekäse, paniert Farcies au jambon de Grison, aux fromage à raclette, pané Filled with Bündner ham and raclette cheese, in bread crumbs	34

### Byylaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Basler Pomfrytus de Region 🇨🇭 / Pommes frites / French fries ✿	6.5
Ryys / Reis / Riz / Rice ✿	6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles	6.5
Härdäpfel / Salzkartoffeln / Pomme de terre à l'eau ✿	6
Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns	7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish ✿	9
Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta	6
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad ✿	12.5
Brootososse / Bratensauce / sauce du rôti / gravy	4

✿ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde  
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.  
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.  
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



## Unseri Huus-Spezialität

Cordon Bleu vom Freilandschwein aus der Region  
Jenzer-Natura-Qualität




Schwein / Porc / Pork



Thurgauer	☼	Gfillt mit Vorderschunge und Epfelchutney, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Apfelchutney, paniert Farci de jambon et chutney aux pommes, pané Filled with ham and apple chutney, in bread crumbs	30
Jäger	☼	Gfillt mit Schnungge, Pilz und Spägg, paniert Gefüllt mit Schinken, diversen Pilzen und Speck, paniert Farci de jambon, champignons et lard, pané Filled with ham, mushrooms and bacon, in bread crumbs	30
Alemannisch	☼	Gfillt mit Schungge, Camembert und Braiselbeeri, paniert Gefüllt mit Vorderschinken, Camembert und Preiselbeeren, paniert Farci de jambon, Camembert et airelles rouges, pané Filled with ham, Camembert and cranberries, in bread crumbs	30
Italiänisch	☼	Gfillt mit Rohschungge und Gorgonzola, paniert Gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola, paniert Farci de jambon cru et Gorgonzola, pané Filled with smoked ham and Gorgonzola, in bread crumbs	30
Bärner	☼	Gfillt mit Spägg, Ziibeles und Kääs, paniert Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, paniert Farci de lard, oignons et fromage, pané Filled with bacon, onions and cheese, in bread crumbs	30

### Byyilaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Basler Pomfryt us de Region  / Pommes frites / French fries	☼	6.5
Ryys / Reis / Riz / Rice	☼	6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles		6.5
Härdäpfel / Salzkartoffeln / Pomme de terre à l'eau	☼	6
Röshti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns		7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish	☼	9
Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta		6
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad	☼	12.5
Brootesosse / Bratensauce / sauce du rôti / gravy		4

☼ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde  
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.  
Ces plats sont également disponibles sans gluten.  
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



## Das feurige Kalbs Cordon Bleu Double im Restaurant Gifhüttli

Die neueste Innovation für Cordon Bleu Liebhaber  
- das Cordon Bleu, das in Flammen steht!

Ein feuriges Erlebnis ab 2 Personen...  
Wir flambieren und tranchieren Ihnen das  
Kalbs Cordon Bleu Double "Classique" direkt am Tisch.  
600g wiegt das prächtige Stück, ist paniert  
und mit feinem Vorderschinken und bestem Käse gefüllt.  
Dazu servieren wir Ihnen knackige Basler Pommes und saisonales Gemüse.

für 2 Personen (DOUBLE) CHF 79.00  
für 3 Personen (TRIPLE) CHF 118.50  
für 4 Personen (2xDOUBLE) CHF 158.00

(Preis incl. Pommes & Gemüse)





## Haupt-Spyyse

### Lamm / Agneau / Lamb

*Schweizer Berglamm aus dem Berner Oberland*

#### Gschmorte Scheeflihaxe anere Thymianjus mit grieni Boone

Geschmorte Lammhaxe an Thymianjus mit grünen Bohnen  
Souris d'agneau au jus de Thym avec des haricots verts  
Braised lamb with thyme jus with braised green beans

33.5

### Kalb / Veau / Veal

*Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität*

#### Kalbflaisch-Gschnäffel noo Ziircher Bruuch

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art  
Émincé de veau zurichois  
Chipped veal with mushrooms in cream sauce

34.5

#### Kalbsläüberli anere Madairasosse oder im Angge

Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce oder in Butter  
Émincé de foie de veau au Madère ou au beurre  
Chopped veal liver in Madeira sauce or butter

32.5

#### Kalbsschnitzel paniert und allergattig Gmies

Wienerschnitzel mit Gemüsebouquet  
Escalope de veau pané et bouquet de légumes  
Wienerschnitzel in bread crumbs and with vegetables

36.5

### Schwein / Porc / Pork

*Freilandschwein aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität*

#### Rahmschnitzel mit geschmorte Riebli

Rahmschnitzel mit geschmorten Karotten  
Escalopes de porc à la crème  
Pork cutlet in cream sauce with braised carrots

28.5

#### Schwyynszimmerli mit Pfäffersosse oder Gryterangge

Schweinssteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce  
Steak de porc avec beurre aux herbes ou à la sauce au poivre  
Steak of pork with herb butter or pepper sauce

28.5

### Byylaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Basler Pomfryt us de Region  / Pommes frites / French fries

6.5

Ryys / Reis / Riz / Rice

6

Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles

6.5

Härdäpfel / Salzkartoffeln / Pomme de terre à l'eau

6

Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns

7.5

Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish

9

Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta

6

Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad

12.5

Brootesosse / Bratensauce / sauce du rôti / gravy

4





## Rind / Boeuf / Beef

*Rinder aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität*

### Entrecôtespiess vom Rind mit Pfäffersosse

Rindsentrecotespiess an hausgemachter Pfeffersauce  
Brochette «Entrecôte» avec sauce poivre  
Rumpsteak skewer with pepper sauce

### Rindsschmorbroote anere Rotwysosse und Riebli

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce serviert mit Karotten  
boeuf braisé, sauce au vin rouge et carottes  
braised beef with redwine sauce and carrots

39.50

## Poulet / Volailles / Poultry

*frisches französisches Geflügel aus dem Elsass*

### Maisgiggeli vom Grill mit Pilz anere wirzyge Satay-Sosse

Maispouardenbrust vom Grill mit Waldpilzen an würziger Sataysauce  
Poirine de poulet au gril avec champignons et sauce satay épicée  
Chickenbreast with mushrooms and satay sauce

29.5

## Fisch / Poisson / Fish

### Forellefilet mit Mandleanggee uf grieni spinaat

Forellenfilet mit Mandelbutter auf grünem Spinat  
Filet de truite au beurre d'amande sur épinards verts  
Trout fillet with almond butter on green spinach

☼ (Zucht IQF)

31.5

### Egliknuschberli im Bierdaig und Tartarsosse

Gebackene Eglifilet im Bierteig mit Tartarsaucen  
Goujonnette de perche à la bière frits, avec sauce Tartar  
Filets of perch in beer batter deep-fried with tartar sauce

(Wildfang Estland)

27.5

## Wuuzle-Spyyse / Vegetarisch

### Kicherärbseröschi mit Saisongmess und Chrütter Pesto

Kichererbsenrösti mit Saison Gemüse und Kräuter Pesto  
Galette de pois chiche avec légumes de saison et pesto aux herbes  
Chickpea roesti with seasonal vegetables and herbs pesto

☼ (Laktosefrei & Vegan)

28.5

### Oberschiine Cordon Bleu mit Ricotta, Rùgola anere fruchtige Dòmmaatesosse

Auberginen Cordon Bleu mit Ricotta, Rucola an fruchtiger Tomatensauce  
Cordon bleu d'aubergine farci de ricotta et de roquettes à la sauce tomates  
Egg Plant Cordon Bleu filled with ricotta, rocket salad with a light tomato sauce

☼

28.5



## D' Gifhüttli Spyys Melody



### Wuurscht-Salat aifach ✱

Wurstsalat einfach  
Salade de saucisse  
Sausage salad

15.5

### Wuurscht-Salat garniert ✱

Wurstsalat garniert  
Salade de saucisse garnie  
Sausagesalad and mixed salad

20.5

### Kääs-Salat serviert mit Ziibebe ✱

Käsesalat mit Zwiebeln garniert  
Salade de fromage garnie avec oignons  
Cheese salad with onions and mixed salad

\* ja wir können auch Wurst Käsesalat machen

22.5

### Gmischte Salat mit Ai ✱

Gemischter Salatteller mit Ei  
L'assiette de salade mêlée servies avec des oeufs  
Mixed salad plate with egg

18.5

### Röschi Florentine mit Spinaat und Kääs, obedruff e Stierenaug

Rösti Florentine mit Spinat, Käse und Spiegelei  
Rösti avec épinards, fromage et oeuf au plat  
Rösti Florentine with spinach and cheese with fried egg on top

23.5

### Panierts Schwyynsschnitzel mit Pomfryt ✱

Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites  
Escalope de porc panée avec pommes frites  
Pork in bread crumbs with french fries

28.5

### Kalbsbrootwuurscht mit Ziibelesosse und Röschi

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti  
Saucisse de veau rôti, sauce à l'oignon et rösti  
Swiss veal sausage with onion sauce and rösti

26.5

### Höörnlichaggts mit Öpfelmuess

Gehacktes Rindfleisch mit Hörnchennudeln & Apfelmus  
Boeuf haché au fond brun aux cornettes et compote de pommes  
Minced beef with pasta and apple sauce

21.5

✱ Die Spyys kenne glutenfrei bschtellt wärde  
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.  
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.  
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.





## Fleischdeklaration

Wir verwenden ausschliesslich Regionales Fleisch von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim (Jenzer-Natura-Qualität).

Ausnahmen sind mit dem Herkunftsland gekennzeichnet.

# Härzliche Dangg & bis zem nägschte mol....





## Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank

<b>Klus 177 aus dem Baselbiet in Aesch</b>	<b>KLUS 177</b>	<b>1dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Pinot Gris Barrique, Klus 177, Aesch		8.5	62.5
Rosé de Pinot Noir, Klus 177, Aesch		7.0	49
Le Rouge Cuvée, Klus 177, Aesch		8.5	62.5
<b>Schauweine</b>			
		<b>1dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Prosecco DOC Dry Paladin, Veneto, Italien		9.0	63
Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve Champagne, Frankreich		12.5	87.5
<b>Weissweine</b>			
Epresses «Les Chapelles », Jean Vogel		5.8	
Pinot bianco Cora DOC, Italien, Alto Adige, Cantina Colterenzio		7.5	52.5
Chardonnay Lenotti, Cantina Lenotti, Veneto		7.0	47.5
Sancerre AOC, S. Fargette & G. Guillerault, Loire		8.5	62
Johannesberg du Valais AOC, Julius, Salgesch Wallis		8.5	59.5
In Vino Erotico blanc IGP, Coteaux du Libron, Alma Cersius		7.0	47.5
<b>Roséweine</b>			
Rosato di Merlot Ticino Osé, Schweiz Tessin Tamborini		7.5	52
Rosé de Chiaretto Bardolino, Cantine Lenotti, Italien		6.5	45
<b>Rotweine</b>			
Epresses Rouge Les Tourelles AOC, Lavaux Kanton Waadt		7.5	52.5
Prà rosso DOC, Ticino, Brivio		8.0	58
Primitivo Merlot Salento IGT, Feudi di San Marzano Puglia		7.0	48
Rioja Raiza Crianza DOCa, Bodegas Casa Primicia Rioja		7.5	52
In Vino Erotico rouge IGP, Coteaux du Libron, Alma Cersius		7.0	49.5
Quinta de la Rosa DOC, Douro Portugal, Quinta de la Rosa		8.0	58
Figuero 12 Crianza 2016, Garcia Figuero, Ribera del Duero		8.5	59.5
Amarone della Valpolicella CI. DOC, Cantine Lenotti Italien		14.0	98



## Getränkekarte

<b>Mineral im Offenausschank</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Rhätzünser Mineral mit Kohlensäure	4.50	6.00
Rhätzünser Citro, Queens Eistee Lemon	4.50	6.00

<b>Mineral in Flaschen</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>	<b>1 ltr</b>
Henniez grün, blau	5.30		9.50	11.50
San Pellegrino / Acqua Panna		6.50		
Ramseier Süssmost / Ramseier Apfelschorle	5.30			
Sinalco, Citro	5.30			
Rivella rot, blau, grün	5.30			
Coca Cola, light, zero	5.30			
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale			<b>2 dl</b>	5.30
Red Bull			<b>2.5 dl</b>	6.00
Most vergoren trüb mit Alkohol			<b>5 dl</b>	7.50
Tomatensaft/ Orangensaft			<b>2 dl</b>	5.30

<b>Karaffe Wasser / Tap Water</b>	<b>5 dl</b>	<b>1 ltr</b>
Das Leitungswasser ist gratis, was Sie bezahlen ist die Dienstleistung. <i>The tap water is free, what you pay for is the service</i> <i>L'eau du robinet est gratuite, ce que vous payez est le service</i>	4.50	4.50

### Warme Getränke

Café Crème, Espresso, Schale		5.10
Café Mélange, Latte Macchiato		5.50
Cappuccino		5.90
Espresso doppelt		6.60
Diverse Tee (Ronnefeldt)		5.30
Milch, pasteurisiert (kalt oder warm)	<b>2 dl</b>	3.50
Ovomaltine, Chocolat (kalt oder warm)	<b>2 dl</b>	5.90
Café fertig, Café Chrüter, Café Luz	<b>4 cl</b>	8.50
Café Zwetschgen, Café Pflümli fertig	<b>4 cl</b>	9.00
Espresso Coretto	<b>1 cl</b>	7.50
Café Gifti	<b>4 cl</b>	12.50
Irish Coffee	<b>4 cl</b>	9.50
Tee Rum	<b>4 cl</b>	8.50



<b>Bier Offenausschank</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Warteck Lager, Panaché	4.30	5.30	7.50
Feldschlösschen Dunkle Perle	4.40	5.40	8.50
Feldschlösschen Weizen		5.40	8.50
Schneider Weissbier		5.50	9.00
<b>Bier Flaschen</b>		<b>3.3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Feldschlösschen Braufrisch		6.00	
Feldschlösschen Bügel			8.50
Schlossgold (alkoholfrei)		5.50	
Schneider Weisse (alkoholfrei)			8.00
Unser Bier Blond		6.50	
Unser Bier Amber		6.50	
Unser Bier Saison		6.50	
Boxer Gourmand		6.50	
Doppelleu Citra Double Wit		9.00	
Doppelleu Oak Wood Red Ale		9.00	
<b>Aperitifs</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Campari	23%		8.00
Cynar	16.5%		8.00
Martini Blanco	15%		8.00
Martini Rosso	15%		8.00
Aperol	11%		8.00
Ricard	45%	6.00	
<b>Fruchtbrände</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Willisauer Kirsch	37.5%	7.00	
Willisauer Pflümli	37.5%	7.00	
Willisauer Zwetschge	37.5%	7.00	
Willisauer Williams	37.5%	7.00	
Willisauer Kernobst	37.5%	7.00	
Calvados Morin	40%	9.00	
Morand Abricotin	40%	10.00	
Morand Williamine	43%	10.00	
Vieille Prune	41%	9.00	
Framboise Sauvage	43%	10.00	
<b>Grappa &amp; Marc</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	
Fior di Vite	40%	7.00	
Marzadro 43°	43%	10.00	
Palazzo Invecchia in Legno	40%	12.00	
Stravecchia Inno al Cielo	41%	12.00	
Giare Amarone	41%	14.00	
Moscato Selezione 2001	45%	19.00	



<b>Liköre</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Baileys	17%		8.00
Grand Marnier/ Cointreau	40%		8.50
Amaretto	28%		8.00
<b>Whiskey / Cognacs</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Ballantines	40%		10.00
Chivas Regal, 12Y	40%		12.00
Glenfiddich	40%		14.00
Jim Beam	40%		10.00
Tullamore Dew	40%		10.00
Remy Martin, VSOP	40%		12.00
Jack Daniel's	40%		12.00
<b>Wodka/Gin/Tequila</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Trojka rot /weiss	40%		10.00
Gin Escape 7	40%		10.00
Tequila Cuervo	40%	5.00	9.00
<b>Rum</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Havanna Club, Blanco	37.5%		10.00
Havanna Club, Reserva	40%		12.00
<b>Kräuter</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Appenzeller	29%		9.00
Averna	29%		8.00
Kräuter, Willisauer	37.5%	7.00	
Jägermeister	35 %	5.00	9.00
Fernet Branca	39%		8.00
Ramazotti	30%		8.00
<b>Südweine</b>			<b>5 cl</b>
Sandeman Tawny Porto	19.5%		8.00
Sandeman Sherry	15 %		8.00