



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 auszuschenken. 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

Lattichsalat anere Huussosse mit Pouletstreife und Kääs ✱

Romanasalat mit Hausdressing, Pouletbruststreifen und Parmesan
laitue romaine avec emincé de poulet et parmesan
romana salad with dressing, chicken stripes and parmesan cheese

18.5

Patron-Salat mit Kalbslääberli 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

Kokosnuss Rättigsubbe gyyst ✱

Kokos – Rettichsuppe geeist
Soupe froide de radis et noix de coco
cold coconut radish soup

10.5

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 Farci d'épinards, jambon, fromage et oeuf au plat Filled with spinach, ham and cheese, with fried egg on top	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

Ryys / Reis / Riz / Rice	✿	6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles		6.5
Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries	✿	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
Walliser ✱	Gfillt mit Vorderschunge, Ziibe, Tomate und Kääs, paniert Gefüllt mit Vorderschinken, Tomaten, Zwiebeln und Käse, paniert Farci de jambon, tomates, oignons et fromage, pané Filled with ham, tomato, onions and cheese, in bread crumbs	30
Alemannisch ✱	Gfillt mit Schunge, 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 Rohschunge 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, Ziibe 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

Ryys / Reis / Riz / Rice ✱	6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles	6.5
Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries ✱	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 Pommes Frites 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 33.5

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

Kalb / Veau / Veal

Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Kalbflaisch-Gschnäffel noo Ziircher Bruuch 34.5

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

Kalbsläüberli anere Madairasosse oder im Angge * 32.5

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

Kalbsschnitzel paniert und allergattig Gmies * 36.5

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

Schwein / Porc / Pork

Freilandschwein aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Rahmschnitzel mit geschmorte Riebli 28.5

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

Schwyzszimmerli mit Pfäffersosse oder Gryterangge * 28.5

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

Byylaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Ryys / Reis / Riz / Rice * 6

Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles 6.5

Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries * 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



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

180gr 39.5
300gr 59.50

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

31.5

Egliknuschberli im Bierdaig und Tartarsosse (Wildfang Estland)
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

27.5

Wuuzle-Spyyse / Vegetarisch

Kicherärbseröschi mit Saisongmess und Chrütter Pesto * (Laktosefrei & Vegan)
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

28.5

Oberschiine Cordon Bleu mit Ricotta, Rùgola anere fruchtige Dòmmaatesosse * 28.5
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





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

Käas-Salat serviert mit Ziibele ✱

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

Klus 177 aus dem Baselbiet in Aesch	KLUS 177	1dl	7.5 dl
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
Schauweine		1dl	7.5 dl
Prosecco DOC Dry Paladin, Veneto, Italien		9.0	63
Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve Champagne, Frankreich		12.5	87.5
Weissweine			
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
Roséweine			
Rosato di Merlot Ticino Osé, Schweiz Tessin Tamborini		7.5	52
Rosé de Chiaretto Bardolino, Cantine Lenotti, Italien		6.5	45
Rotweine			
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

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

Mineral in Flaschen	3.3 dl	5 dl	7.5 dl	1 ltr
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			2 dl	5.30
Red Bull			2.5 dl	6.00
Most vergoren trüb mit Alkohol			5 dl	7.50
Tomatensaft/ Orangensaft			2 dl	5.30

Karaffe Wasser / Tap Water	5 dl	1 ltr
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)	2 dl	3.50
Ovomaltine, Chocolat (kalt oder warm)	2 dl	5.90
Café fertig, Café Chrüter, Café Luz	4 cl	8.50
Café Zwetschgen, Café Pflümli fertig	4 cl	9.00
Espresso Coretto	1 cl	7.50
Café Gifti	4 cl	12.50
Irish Coffee	4 cl	9.50
Tee Rum	4 cl	8.50



Bier Offenausschank	2 dl	3 dl	5 dl
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
Bier Flaschen		3.3 dl	5 dl
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	
Aperitifs	Vol.%	2 cl	4 cl
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	
Fruchtbrände	Vol.%	2 cl	4 cl
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	
Grappa & Marc	Vol.%	2 cl	
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	



Liköre	Vol.%	2 cl	4 cl
Baileys	17%		8.00
Grand Marnier/ Cointreau	40%		8.50
Amaretto	28%		8.00
Whiskey / Cognacs	Vol.%	2 cl	4 cl
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
Wodka/Gin/Tequila	Vol.%	2 cl	4 cl
Trojka rot /weiss	40%		10.00
Gin Escape 7	40%		10.00
Tequila Cuervo	40%	5.00	9.00
Rum	Vol.%	2 cl	4 cl
Havanna Club, Blanco	37.5%		10.00
Havanna Club, Reserva	40%		12.00
Kräuter	Vol.%	2 cl	4 cl
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
Südweine			5 cl
Sandeman Tawny Porto	19.5%		8.00
Sandeman Sherry	15 %		8.00