



Herzlich Willkommen im Restaurant Gifhüttli

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 Gifhüttli 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 Gifhüttli ?!

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!





D' Gifthüttli Spyys Melody

E feyns Basler Plättli

Basler Hüttli Plättli garniert

mit Salsiz, Bauernspeck, Königskäse und Mixed Pickles
 dazu servieren wir fein geschnittenes Brot und Butter
 Plat de charcuterie, salsiz, lard, fromage, et mixed pickles servi avec du pain et du beurre
 Mixed cheese-meat-plate with salsiz, bacon, cheese and mixed pickles served with bread and butter

16.5

Ussem Salat Koorb

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

Nöldi's Kääs-Salat serviert mit Ziibele

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

22.5

Gmischte Salat mit Ai

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

16.5

Nüsslisalat anere Huussosse mit Brootwirfel, Ai und Spägg

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

15.5

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

Küürbissuppe mitere Curry Rahmhuube

Küürbissuppe mit Curryschaum
 Potage à la citrouille avec mousse au curry
 Pumpkin soup with curry foam

10.5

✱ Die Spyysse 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.

Preise in CHF, inklusive 7.7% MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included



Haupt-Spyyse

Panierts Schwyynsschnitzel mit Pomfryt

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

26.5

Kalbsbrootwuurst 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 roesti

22.5

Kalbslääberli anere Madeerasosse oder im Angge

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

32.5

Röschi Florentine mit Spinaat und Kääs, obedruff e Stierenaug

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

21.5

Ghaggs Höörnli mit Öpfelmüs


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

Unseri Huus – Spezialität

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

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

Gifthüttli

Gfillt mit Chorizo, Mozzarella und Krytter, paniert - rassig
Gefüllt mit Chorizo, Mozzarella und Kräuter, paniert - pikant -
Farci de chorizo, mozzarella et des fines herbes - piquant
Filled with chorizo, mozzarella and herbs - piquant

34

Schwinger

Gfillt mit Buurespagg und Nöldi's Keenigskääs, paniert
Gefüllt mit Bauernspeck und Nöldis Königs Käse, paniert
Farci de lard paysan et fromage de Nöldis, pané
Filled with farmer's bacon and Nöldis cheese, in bread crumbs

34

Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries 


6

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

7.5

Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles

6

Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish 

10

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

12.5

Gifhüttli Dessertkarte



...Versuchungen sollte man nachgeben.

Man weiss nie, wann sie wiederkommen...

Ys-Kaffi – Grämmigi Kaffiglance miteme heisse Espresso verriert und mitere Rahmhuube gröönt

Eis-Kaffee – Cremige Kaffeeglance mit einem heissen italienischen Espresso verrührt und einer Schlagrahmhaube gekrönt

Café glacé – Onctueuse glace à café melangé avec un espresso chaud et couronné avec de la crème Chantilly

Iced Coffee – Creamy coffee ice mix with a hot espresso and crowned with whipped cream

CHF 12.50

Crème Brûlée Gifhüttli – Feini brennti Grämme, e Huusspezialität **

Crème Brûlée Gifhüttli – Feine gebrannte Crème, eine Hausspezialität

Crème Brûlée Gifhüttli – Crème brûlée douce, une spécialité de la maison

Crème Brûlée Gifhüttli – Delicate burnt cream, a speciality of the house

CHF 11.50



Meringue Glace – harmonischi Kombination vo Vanille- und Ärdbeeriglace mit Meringue und ere Rahmhuube

Meringue Glace – harmonische Kombination von Vanille- und Erdbeerglace mit Meringue und Rahm
 Meringue glacé – Combination harmonieuse de la glace à vanille et fraise avec de la meringue et de la crème Chantilly
 Meringue ice – Harmonious combination of vanille and strawberry ice with meringue and whipped cream

CHF 11.50

Öpfelkiechli mit Zimt-Zugger und ere Vanilleglace

Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanilleglace
 Beignets de Pommes avec le sucre canellé et glace à la vanille
 Apple rings with cinnamon sugar and vanilla ice cream

CHF 13.50

Sorbet – Arome, Aromen, arôme, flavour

Mango, Mango, Mangué, mango
Passionsfrucht, Passionsfurcht, fruit de la passion, passion fruit
Birne, Birne, poire, pear
Zwetschge, Pflaume, prune, plum
Limette, Limette, citron vert, lime

1.Kugel CHF 5.00
jede weitere CHF 2.50

Glace – Arome, Aromen, arôme, flavour

Vanille, Vanille, vanille, vanilla
Schoggi, Schokolade, chocolat, chocolate
Banane, Bananen, banane, banana
Pistazie, Pistazien, pistache, pistachio
Erdbeeri, Erdbeere, fraise, strawberry
Kaffee, kaffee, coffee, café
Tiramisu, tiramisu, tiramisu, tiramusi

1.Kugel CHF 5.00
jede weitere CHF 2.50



Unsere Weine im Offenausschank

Schauweine	1dl	7.5 dl
Prosecco DOC Dry Paladin Veneto, Italien	9	63
Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve Champagne, Frankreich	12.5	87.5
Weissweine		
Epesses « Les Chapelles » Jean Vogel	5.8	
Pinot Gris Barrique Domaine Nussbaumer, Aesch BL	7.5	52.5
Chardonnay Lenotti Cantina Lenotti, Veneto	6.5	45.5
Sancerre AOC S. Fargette & G. Guillerault, Loire	8.5	62
Roséweine		
Rosé de Pinot Noir Domaine Nussbaumer Aesch BL	7	49
Rosé de Gamay Du pays Romand, Bellerose	5.5	
Rotweine		
Epesses Rouge Les Tourelles AOC 2016 Lavaux Kanton Waadt	7.5	52.5
Pinot Noir Cuvée Prestige 2015 Domaine Nussbaumer Aesch	8.5	59.5
Primitivo Merlot Tarantino IGT 2016 Feudi di San Marzano Puglia	6.5	45.5
Rioja Raiza Crianza DOCa 2014 Bodegas Casa Primicia Rioja	7	49
1884 Cabernet Sauvignon Reserve 2015 Bodegas Escorihuela, Gascon, Mendoza	7	49
Indaco Toscana IGT Tenuta Sette Cieli, Toskana	8.5	59.5
Amarone della Valpolicella CI. DOC Cantine Lenotti Italien	14	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
Henniez grün, blau	5.20		9.50
San Pellegrino / Acqua Panna		6.50	
Ramseier Süssmost / Ramseier Apfelschorle	5.20		
Sinalco, Citro	5.20		
Rivella rot, blau, grün	5.20		
Coca Cola, light, zero	5.20		
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		2 dl	5.20
Red Bull		2.5 dl	6.00
Most vergoren trüb mit Alkohol		5 dl	7.50
Tomatensaft/ Orangensaft		2 dl	5.20

Karaffe Wasser	5 dl
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

Warme Getränke

Café Crème, Espresso, Schale		4.90
Café Mélange, Latte Macciato		5.50
Cappuccino		5.50
Espresso doppelt		6.60
Diverse Tee (Ronnefeldt)		5.00
Milch, pasteurisiert (kalt oder warm)	2 dl	3.50
Ovomaltine, Chocolat (kalt oder warm)	2 dl	5.00
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	14.50
Tee Rum	4 cl	8.50



Bier Offenausschank	2 dl	3 dl	5 dl
Warteck Lager Rugeli		5.10	7.50
Warteck Lager Becher		5.10	
Warteck Spezial, Panaché	4.30	5.30	
Feldschlösschen Dunkle Perle	4.40	5.40	8.50
Feldschlösschen Amber Bier	4.40	5.40	8.50
Schneider Weissbier		5.50	9.00
Bier Flaschen		3.3 dl	5 dl
Feldschlösschen Premium		6.00	
Feldschlösschen Braufrisch		6.00	
Feldschlösschen Bügel			8.20
Schlossgold (alkoholfrei)		5.50	
Schneider Weisse (alkoholfrei)			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	40%	7.00	
Willisauer Pflümli	41%	7.00	
Willisauer Zwetschge	37.5%	7.00	
Willisauer Williams	43%	8.00	
Willisauer Kernobst	40%	5.00	
Calvados Morin	40%	9.00	
Morand Abricotin	43%	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

G

Härzliche Dangg & bis zem nägschte mol....

