



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!





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

Käas-Salat serviert mit Züibele ✱

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

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

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 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

Bündner Gärstesubb

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.

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



Haupt-Spyyse

Panierts Schwwynsschnitzel mit Pomfryt

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

28.5

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

26.5

Kalbsläüberli anere Madeerasoosse 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

23.5

Ghagts Höörnli mit Öpfelmùes

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

Fisch / Poisson / Fish

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

Oberschiine Cordon Bleu mit Ricotta, Rùgola anere fruchtige Dòmmaatesoosse 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



Unseri Huus-Spezialität

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



Kalb / Veau / Veal

	Classique ✱	Gfllt 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 ✱	Gfllt 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 ✱	Gfllt 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 ✱	Gfllt mit Spinaat, Schungge und Kääs, obedruft 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 ✱	Gfllt 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)	Gfllt 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

Byylage / 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
Röschtli / 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.

Gifthüttli Dessertkarte



...Versuchungen sollte man nachgeben.

Man weiss nie, wann sie wiederkommen...

Yys-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 Gifthüttli – Feini brennti Grämme, e Huusspezialität **

Crème Brûlée Gifthüttli – Feine gebrannte Crème, eine Hausspezialität

Crème Brûlée Gifthüttli – Crème brûlée doux, une spécialité de la maison

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

CHF 11.50



Meringue Glace – harmonischi Kombination vo Vanille- und Äärdbeeriglace mit Meringue und ere Rahmhube

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

1.Kugel CHF 5.00
jede weitere CHF 2.50

Mango, Mangue, mango

Traube, Raisin, Grape

Birne, poire, pear

Zwetschge, prune, plum

Limette, citron vert, lime

Glace – Arome, Aromen, arôme, flavour

1.Kugel CHF 5.00
jede weitere CHF 2.50

Vanille, vanille, vanilla

Schoggi, chocolat, chocolate

Banane, banane, banana

Pistazie, pistache, pistachio

Erdbeere, fraise, strawberry

Kaffee, coffee, café

Karamell, caramel, caramel

Rahm, crème Chantilly, whipped cream

CHF 1.50

Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank

Klus 177 aus dem Baselbiet in Aesch	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		
Epesses «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		
Epesses 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 Fiquero, 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

G

Härzlige Dangg & bis zem nägschte mol....

