

# HASENBURG

## Mittags Speisekarte

Erhältlich von 11.30 bis 14.00 Uhr

Sehr geehrte Gäste

Es freut uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Damit wir unseren Qualität Ansprüchen gerecht werden und gleichzeitig den „Food Waste“ so klein wie möglich halten können, haben wir die Speisekarte verkleinert. Hochwertigen hausgemachte Produkte sind frisch, saisonal und mit viel Liebe und Leidenschaft zubereitet. In diesem Sinne „en Guete“



*Schneidergasse 20, 4051 Basel*  
*061 261 32 58 / info@hasenburg.swiss / hasenburg.swiss*

<b>Kleiner grüner Salat mit House Dressing</b> <i>Small green salad with house dressing</i>	9.50
<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i>	9.50
<b>Wurstsalat, Swiss Sausage salad</b>	17.50
<b>Wurst—Käsesalat</b> <i>Swiss sausage and cheese salad</i>	19.50
<b>Wurstsalat serviert mit Rösti + sFr.9.00,</b> <i>Sausage salad served with Rösti + sFr.9.00</i>	
<b>Tagliatelle an Pilzrahmsauce</b> <i>Tagliatelle with mushroom cream sauce</i>	26.00
<b>Tagliatelle mit Tomatensauce, Burrata und Basilikumöl</b> <i>Tagliatelle with tomato sauce, burrata and basil oil</i>	27.00
<b>Steinpilz Ravioli an Rahmsauce</b> <i>Cepes ravioli with cream sauce</i>	29.00
<b>Irishes Entrecôte mit grüner Pfeffersauce</b> Tagliatelle oder Rösti, serviert mit Tagesgemüse <i>Irish sirloin steam with green pepper sauce</i> <i>Tagliatelle or rösti, served with vegetables of the day</i>	45.00

Alles Fleisch, Fleischwaren, Geflügelprodukte inkl. Eier sind aus der Schweiz. Ausnahmen werden bezeichnet. Wir verwenden für unsere Glace nur natürliche Produkte wie Eier, Milch, Rahm und Fruchtpüree. Keine Bindemittel, Stabilatoren oder „E`s“

\*\*Zitronen Sorbet ist nicht hausgemacht.

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

Wir akzeptieren folgende Karten: Visa, Master, Maestro und Postkarte.

Alle Preise in Schweizer Fr. inkl. 7.7% MwSt.

## Klassische Hasenburg Gerichte / Classic „Hasenburg“ dishes

Bis 14.00 Uhr serviert mit kleinem grünem Salat oder Tagessuppe

For lunch until 2 p.m. including a small menu salad or soup of the day

<b>Bergkäse Rösti mit saisonalem Ofengemüse</b>	28.00
<i>Swiss mountain cheese Rösti with seasonal roasted oven vegetables</i>	
Spiegelei zu Rösti pro Ei / <i>add 1 egg to Rösti</i>	+ 2.50
<b>Bergkäse Rösti belegt mit 12 Monaten gereiftem Tessiner Rohschinken</b>	30.00
<i>Swiss mountain cheese Rösti</i>	
<i>With 12 months aged Ticino Prosciutto</i>	
<b>Suuri Läberli vom Baselbieter Kalb mit Balsamico und Salbei, Rösti</b>	39.00
<i>Panfried strips of veal liver with balsamic vinegar and sage, rösti</i>	
<b>Hasenburg Läberli vom Baselbieter Kalb, Rösti</b>	39.00
<i>Panfried strips of veal liver served with Rösti</i>	
<b>Dreierlei gebratene Wurst von der Metzgerei Jenzer An Zwiebelsauce mit Rösti</b>	29.50
<i>Trio of grilled sausages: veal, pork and mixed meat.</i>	
<i>Served with onion sauce and Rösti</i>	
<b>Geschnetzeltes vom Baselbieter Kalb, Pilzrahmsauce, Rösti</b>	39.50
<i>Panfried sliced veal strips in a mushroom cream sauce, served with Rösti</i>	

## Hausgemachte Dessert & Glace

<b>Schokoladen Mousse im Glas</b>	12.00
<i>Homemade chocolate mousse in a glass</i>	
<b>Crème brûlée, <i>crème brûlée</i></b>	12.00
<b>Zitronen Sorbet ** mit Wodka</b>	12.00
<i>Lemon sorbet with vodka</i>	
<b>Hausgemachte Glace, <i>Pro Kugel</i></b>	4.50
<i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Feige, Apricose, Ananas</i>	
<b><i>Home made ice cream</i></b>	
<i>Vanilla, chocolate, strawberry, figs, apricot, pineapple</i>	

## Genusswoche Basel

15. bis 24. September / am Abend

Vegetarisches 8 Gang Menu in der **Hasenburg**

Fr. 99.00

Gerne nehmen wir Ihre Reservation entgegen



[beizenvoting.falstaff.ch](https://beizenvoting.falstaff.ch)

Herzlichen Dank  
für Ihren Besuch bei uns in der

# HASENBURG