

HASENBURG

Mittags Speisekarte

Erhältlich von 11.30 bis 18.00 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. Die hochwertigen hausgemachte Gerichte 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

Kleiner grüner Salat mit House Dressing 9.50
Small green salad with house dressing

Tagessuppe 9.50
Soup of the day

Wurstsalat, Swiss Sausage salad 18.00

Wurst—Käsesalat *Swiss sausage and cheese salad* 20.00

Wurstsalat serviert mit Röstli + sFr.9.50,
Sausage salad served with Röstli +sFr.9.50

Bunte Salat Bowl 26.00
mit Tomaten, Avocado, Gurken und gemischten Kernen
Colorful Salad Bowl
with tomatoes, avocado, cucumbers and mixed nuts.

Mit Fetakäse. *With Feta cheese* 28.00

Mit Poulet Brust. *With chicken breast* 30.00

Mit Kalbsleber, *With Panfried strips of veal liver* 40.50

Wir akzeptieren folgende Karten: Visa, Master, Maestro und Postkarte.
Alle Preise in Schweizer Fr. inkl. 8.1% MwSt.



HASENBURG

Hauptgerichte / Main Courses

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

Bergkäse Rösti mit saisonalem Ofengemüse	29.50
<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
Bergkäse Rösti mit gemischten Pilzen	30.00
<i>Swiss mountain cheese Rösti with mushrooms</i>	
Dreierlei gebratene Wurst von der Metzgerei Jenzer	32.00
An Zwiebelsauce mit Rösti	
<i>Trio of grilled sausages: veal, pork and mixed meat.</i>	
<i>Served with onion sauce and Rösti</i>	
Suuri Kalbs Läberli mit Balsamico und Salbei, Rösti	40.50
<i>Panfried strips of veal liver with balsamic vinegar and sage, rösti</i>	
Hasenburg Kalbs Läberli, Rösti	40.50
<i>Panfried strips of veal liver served with Rösti</i>	
Geschnetzeltes vom Baselbieter Kalb, Pilzrahmsauce, Rösti	41.00
<i>Panfried sliced veal strips in a mushroom cream sauce,</i>	
<i>served with Rösti</i>	
Pouletbrust Surprême mit Kräuterbutter	35.00
Beilage nach Wahl und Tagesgemüse	
<i>Chicken breast Surprême with herb butter</i>	
<i>Side dish of your choice and vegetables of the day</i>	
Rindsfilet mit Kräuterbutter	54.00
Beilage nach Wahl und Tagesgemüse	
<i>Beef fillet with herb butter</i>	
<i>Side dish of your choice and vegetables of the day</i>	



HASENBURG

Das Label „Fait Maison“ zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen zubereiten. Es fördert das Savoir-faire der Schweizer Gastronomie und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz. Es kämpft gegen die Vereinheitlichung des Geschmacks und fördert die Regionalität, die Nachhaltigkeit und die Saisonalität.

Alles Fleisch, Fleischwaren, Geflügelprodukte inkl. Eier sind aus der Schweiz. Ausnahmen werden bezeichnet. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herzlichen Dank
für Ihren Besuch bei uns in der HASENBURG



HASENBURG