

## VORSPEISEN / ENTRÉES / STARTERS

CHF

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing <i>Salade verte et vinaigrette maison</i> <i>Mixed leaf salad with house dressing</i>	9.50
Tages Suppe <i>Soupe du jour</i> <i>Soup of the day</i>	12.50
Nüssli Salat mit Hausdressing und Brotchip <i>Salade de mâche, vinaigrette maison et chip de pain</i> <i>Lamb's lettuce with house dressing and bread chip</i>	13.00
mit einem 64°C Ei / <i>supplément oeuf à 64°C / additional egg 64°C</i>	+2.00
mit Speck / <i>supplément lardons / additional bacon</i>	+2.00
Marinierte Forelle auf Pastinaken-Selleriepüree und Zitrusfrüchte-Sauerrahm <i>Truite marinée sur purée de panais-céleri et crème fraîche aux agrumes</i> <i>Marinated trout on parsnip-celery puree and citrus sour cream</i>	22.00
Lauwarmes Pulpo Fricasee an Oliven-Kartoffelstampf <i>Fricassée chaude de poulpe et purée de pommes de terre aux olives</i> <i>Warm octopus Fricasee with olive mashed potatoes</i>	25.00
Rindstartar garniert mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf garni et toasts beurrés</i> <i>Beef tartare garnished with toast and butter</i>	
Vorspeise 100g / <i>entrée 100g / starter 100g</i>	26.00
Hauptgang 180g / <i>plat principal 180g / main course 180g</i>	39.00

## PASTA / RISOTTO / VEGETARISCH

Randen-Apfel Ravioli an Salbei Butter und karamellisierten Apfelschnitzen <i>Raviolis aux pommes et betteraves, beurre de sauge et pommes caramélisées</i> <i>Beetroot-apple ravioli with sage butter and caramelized apple wedges</i>	29.00
Herbstteller mit Wildgarnitur und Spätzli <i>Assiette d'automne et sa garniture de gibier et spaetzli</i> <i>Autumn plate with game garnish and spaetzli</i>	30.00
Weissweinrisotto mit Kürbis, Rosenkohl, Kürbiskernen und Grana Padano <i>Risotto au vin blanc, potiron, choux de Bruxelles, graines de potiron et Grana Padano</i> <i>White wine risotto with pumpkin, Brussels sprouts, pumpkin seeds and Grana Padano</i>	32.00
Frische Tagliatelle an Pilzahmsauce mit Parmesanhobel <i>Tagliatelles fraîches, sauce à la crème de champignons et copeaux de parmesan</i> <i>Fresh tagliatelle with mushroom cream sauce and parmesan shavings</i>	34.00

<b>FISCH / POISSONS / FISH</b>	<b>CHF</b>
Zanderfilet auf Kartoffel-Sauerkraut Cassoulet mit Zitronenbutter <i>Filet de sandre sur cassoulet de pommes de terre et choucroute, beurre citronné</i> <i>Zander fillet on potato-sauerkraut cassoulet with lemon butter</i>	<b>39.00</b>
Wolfsbarschfilet auf Tomaten-Paprikasauce, schwarze Oliven und Butterreis <i>Filet de bar sauce tomate-poivron, olives noires et riz au beurre</i> <i>Sea bass fillet on tomato-pepper sauce, black olives and butter rice</i>	<b>41.00</b>
Gebratene Lachstranche auf Krustentiersauce mit Pastinaken-Kartoffelstampf <i>Tranche de saumon rôtie et sa sauce crustacés, purée de panais et pommes de terre</i> <i>Roasted salmon on crustacean sauce with parsnip-potatoes mashed</i>	<b>41.00</b>
Ganze Seezunge an Olivenöl - Zitronen Marinade dazu Salzkartoffeln <i>Sole entière, marinade à l'huile d'olive et citron, pommes de terre bouillies</i> <i>Whole sole with olive oil - lemon marinade and boiled potatoes</i>	<b>61.00</b>
<b>FLEISCH / VIANDES / MEAT</b>	
Perlhuhnbrust an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Brokkoli <i>Poitrine de pintade, sauce crémeuse aux champignons, nouilles et brocoli</i> <i>Guinea fowl breast with mushroom cream sauce, noodles and broccoli</i>	<b>41.00</b>
Kalbsleberli provençal mit Butterrösti und Blumenkohl <i>Foie de veau à la provençale, rösti au beurre et chou-fleur</i> <i>Provençal veal liver with butter rösti and cauliflower</i>	<b>42.00</b>
Rehschnitzel an Preiselbeersauce, Spätzli, Rotkraut und Weissweibirne <i>Escalope de chevreuil, sauce aux airelles, spaetzli, chou rouge et poire au vin blanc</i> <i>Venison schnitzel with cranberry sauce, spaetzli, red cabbage and white wine pear</i>	<b>44.00</b>
Kalbs Ossobuco mit Gremolata an Risotto und Schmorgemüse <i>Osso buco de veau, gremolata, risotto et légumes braisés</i> <i>Veal osso buco with gremolata, risotto and braised vegetables</i>	<b>49.00</b>
Rindsfilet an Balsamico Jus, Kartoffelgratin, Kürbispüree und Brokkoli <i>Filet de bœuf, jus au balsamique, gratin de pommes de terre, purée de potiron et brocoli</i> <i>Beef fillet on balsamic jus, potato gratin, pumpkin puree and broccoli</i>	<b>52.00</b>

<b>SÜSSSPEISEN / DESSERTS / SWEETS</b>	<b>CHF</b>
Coupe Nesselrode (Meringe, Vermicelles, Rahm und Vanille Glace) <i>Coupe Nesselrode (meringues, vermicelles, crème et glace vanille)</i> <i>Coupe Nesselrode (meringues, vermicelles, cream and vanilla ice cream)</i>	<b>12.50</b>
Mandarinen Crème brulée und Mandarinen Sorbet <i>Crème brûlée à la mandarine et sorbet à la mandarine</i> <i>Tangerine crème brulée and tangerine sorbet</i>	<b>12.50</b>
Apfeltartelette mit Apfel Sorbet <i>Tartelette aux pommes et son sorbet à la pomme</i> <i>Apple tartlet with apple sorbet</i>	<b>14.00</b>
Warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern, marinierte Kirschen und Fior di latte Glace <i>Moelleux au chocolat et son cœur fondant,</i> <i>cerises marinées et glace fior di latte</i> <i>Fluffy chocolate lava cake,</i> <i>marinated cherries and fior di latte ice cream</i>	<b>16.00</b>
Affogato (Vanille Glace mit einem Espresso) <i>Affogato (glace à la vanille avec un espresso)</i> <i>Affogato (vanilla ice cream with an espresso)</i>	<b>9.50</b>
Eine Kugel Glace oder Sorbet nach Ihrer Wahl Mit Rahm	<b>4.50</b> <b>1.50</b>
Aktuelle Glace und Sorbets Aromen, lassen Sie sich vom Service beraten <i>Pour les parfums des glaces et des sorbets, adressez-vous au personnel de service</i> <i>Ask the service personnel for ice cream and sorbet flavors</i>	



Lieber Gast

Wir verwenden vorwiegend frische Produkte und verzichten, wenn immer möglich, auf Zusatzstoffe. Gerne informieren unsere Mitarbeiter Sie auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten.

Unsere Fleisch- und Fischwaren beziehen wir aus der Metzgerei Eiche und Fideco AG.

Deklaration Fleisch:

Rind	Schweiz
Reh	Europa
Perlhuhn	Frankreich
Schinken	Schweiz
Speck	Schweiz

Deklaration Fisch:

Seezunge	Frankreich
Pulpo	Italien
Zander	Estland
Forelle	Italien
Lachs	Norwegen

Kennen Sie unseren Partnerbetrieb im Grossbasel? Das Restaurant Besenstiel mit direktem Zugang zum Schauspielhaus bietet Ihnen mit der Bar und Silbersaal im 1. Stock ein einzigartiges Ensemble. Gerne beraten wir Sie für Ihren nächsten geplanten Anlass.

Wir wünschen Ihnen einen kulinarischen Abend bei uns im Restaurant RhyWyera und sind bei Fragen jederzeit für Sie da.

Ihre Gastgeber

Alice und Olivier Flota-Bigliel und das RhyWyera -Team