

VORSPEISEN / ENTRÉES / STARTERS CHF

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing 10.00
Salade verte et vinaigrette maison
Mixed leaf salad with house dressing

Tages Suppe 12.50
Soupe du jour
Soup of the day

Nüssli Salat mit Hausdressing und Brotchip 13.00
Salade de mâche, vinaigrette maison et chip de pain
Lamb's lettuce with house dressing and bread chip
 mit einem 64°C Ei / *supplément oeuf à 64°C / additional egg 64°C* +2.00
 mit Speck / *supplément lardons / additional bacon* +2.00

Scampi Carpaccio an Zitrusfrüchte – Olivenöl Marinade 24.00
Carpaccio de langoustines, marinade agrumes et l'huile d'olive
Scampi Carpaccio with citrus fruits and olive oil marinade

Lauwarmes Pulpo Fricasee an Oliven-Kartoffelstampf 24.00
Fricassée chaude de poulpe et purée de pommes de terre aux olives
Warm octopus Fricasee with olive mashed potatoes

Rindstatar garniert mit Toast und Butter 26.00
Tartare de bœuf garni et toasts beurrés
Beef tartare garnished with toast and butter
 Vorspeise 100g / *entrée 100g / starter 100g* 26.00
 Hauptgang 180g / *plat principal 180g / main course 180g* 39.00

PASTA / RISOTTO

Risotto mit kandierten Birnen, Pilzen und Kürbiskernen Crumble 32.00
Risotto aux poires confites, champignons et crumble aux graines de courge
Risotto with candied pears, mushrooms and pumpkin seed crumble

Kartoffelgnocchi an Steinpilzrahmsauce, Rucola und Parmigiano Hobel 34.00
Gnocchis de pommes de terre, crème aux cèpes, roquette et copeaux de parmesan
Potato gnocchi with porcini cream sauce, rocket and Parmigiano shavings

Frische Tagliatelle an Mascarpone – Trüffelsauce und Parmaschinken 36.00
Tagliatelles fraîches sauce mascarpone - truffes et jambon de Parme
Fresh tagliatelle with mascarpone – truffle sauce and Parma ham

FISCH / POISSONS / FISH

CHF

Gebratene Lachstranche* auf Krustentiersauce mit Pastinaken-Kartoffelstampf
Tranche de saumon rôtie et sa sauce crustacés, purée de panais et pommes de terre
Roasted salmon on crustacean sauce with parsnip-potatoes mashed **39.00**

Wolfsbarschfilet a la plancha mit Zitronenbutter, Hummus, Bulgur und Granatapfel
Filet de bar à la plancha au beurre citronné, houmous, boulgour et pomme grenade
Sea bass fillet a la plancha with lemon butter, hummus, bulgur and pomegranate **41.00**

Duo von der Jakobsmuschel und Krevetten, Venere Risotto und Avocado Püree
Duo de Saint-Jacques et crevettes, risotto Venere et purée d'avocat
Duo of scallops and shrimps, Venere risotto and avocado puree **44.00**

Ganze Seezunge* an Olivenöl - Zitronen Marinade dazu Salzkartoffeln
Sole entière, marinade à l'huile d'olive et citron, pommes de terre bouillies
Whole sole with olive oil - lemon marinade and boiled potatoes **61.00**

FLEISCH / VIANDES / MEAT

Maispoulardenbrust* an Pommery Senf Sauce mit Tagliatelle
Poitrine de poulet nourri au maïs avec sauce à la moutarde Pommery et tagliatelles
Corn-fed chicken breast in Pommery mustard sauce with tagliatelle **39.00**

Kalbsleberli* an Madeirasauce mit Butterrösti
Foie de veau à la Sauce Madère, rösti au beurre
Veal liver with Madeira sauce and butter rösti **42.00**

Kalbs Cordon* Bleu mit Raclettekäse und Schinken, Pommes Frites
Cordon Bleu de Veau au fromage Raclette et jambon, pommes frites
Veal Cordon Bleu with Raclette cheese and ham, French fries* **46.00**

Kalbs Ossobuco an Risotto und Schmorgemüse
Ossobuco de veau risotto et légumes braisés
Veal ossobuco, risotto and braised vegetables **49.00**

Rindsfilet* an Trüffel Jus und Kartoffelgratin
Filet de bœuf, jus au truffes, gratin de pommes de terre
Beef fillet on truffle jus, potato gratin **52.00**

*Diese Hauptgänge sind mit saisonalem Gemüse garniert

*Ces plats sont servis avec des légumes du moment

*These dishes are presented with seasonal vegetables

SÜSSPEISEN / DESSERTS / SWEETS	CHF
Affogato (Vanille Glace mit einem Espresso) serviert mit Cantuccini <i>Affogato (glace à la vanille avec un espresso) servi avec cantuccini</i> <i>Affogato (vanilla ice cream with an espresso) served with cantuccini</i>	11.00
Haselnuss Crème brûlée und Mandarinen Sorbet <i>Crème brûlée aux noisettes et sorbet à la mandarine</i> <i>Hazelnut Crème Brûlée and tangerine sorbet</i>	14.00
Salz-Caramel Profiteroles mit warmer Schoggi Sauce und Rahm <i>Profiteroles au caramel salé, sauce au chocolat chaud et crème</i> <i>Salted-caramel profiteroles with warm chocolate sauce and cream</i>	14.00
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Birnen Sorbet <i>Fondant au chocolat au cœur coulant et son sorbet poires</i> <i>Fluffy chocolate lava cake and pear sorbet</i>	16.00
Eine Kugel Glace oder Sorbet nach Ihrer Wahl Mit Rahm	4.50 1.50
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
Kalb	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Schinken	Schweiz
Speck	Schweiz

Deklaration Fisch:

Seezunge	Frankreich
Pulpo	Italien
Scampi	Madagaskar
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