Glaibasler RhyWyera Restaurant

VORSPEISEN / ENTRÉES / STARTERS — CHF

Tages Suppe **12.50**
Soupe du jour
Soup of the day

Nüssli Salat mit Hausdressing und Brotcroûtons **14.00**
Salade de mâche, vinaigrette maison et croutons de pain
Lamb's lettuce with house dressing and bread croutons
mit einem 64°C Ei */supplément oeuf à 64°C / additional egg 64°C* **+2.00**
mit Speck */ supplément lardons / additional bacon* **+2.00**

Frisée Salat, warmer Ziegenkäse Toast mit Honig und Thymian parfümiert **19.00**
Salade frisée, toast de chèvre chaud parfumé au miel et au thym
Frisée salad, warm goat cheese toast with honey and thyme

Scampi Carpaccio an Zitrusfrüchte – Olivenöl Marinade und Wakame **24.00**
Carpaccio de langoustines, marinade aux agrumes et huile d'olive, wakame
Scampi Carpaccio with citrus fruits and olive oil marinade, wakame

Rindstartar garniert mit Toast und Butter
Tartare de bœuf garni et toasts beurrés
Beef tartare garnished with toast and butter
Vorspeise 100g / *entrée 100g /starter 100g* **28.00**
Hauptgang 180g / *plat principal 180g / main course 180g* **39.00**

PASTA / RISOTTO

Randen Risotto mit Fetakäse und Baumnuss - Grana Padano Crumble **34.00**
Risotto aux betteraves, fromage feta et crumble aux noix et au Grana Padano
Beetroot risotto with feta cheese and walnut - Grana Padano crumble

Kartoffelgnocchi an Steinpilzrahmsauce, Rucola und Parmigiano Hobel **36.00**
Gnocchis de pommes de terre, crème aux cèpes, roquette et copeaux de parmesan
Potato gnocchi with porcini cream sauce, arugula and Parmigiano shavings

Frische Tagliolini an Mascarpone – Trüffelsauce und Parmaschinken **38.00**
Tagliatelles fraîches sauce mascarpone - truffes et jambon de Parme
Fresh tagliatelle with mascarpone – truffle sauce and Parma ham

FISCH / POISSONS / FISH — CHF

Zanderfilet* gebraten auf Sauerkraut, Salzkartoffeln und Zitronenbutter **39.00**
Filet de sandre poêlé sur choucroute et pommes de terre vapeur, beurre citronné
Pike-perch fillet fried on sauerkraut, boiled potatoes and lemon butter

Wolfsbarschfilet* a la plancha an Safransauce, Pastinakenpurée und Kartoffel Gnocchi **41.00**
Filet de bar à la plancha, sauce au safran, purée de panais et gnocchis de pommes de terre
Sea bass fillet a la plancha with saffron sauce, parsnip purée and potato gnocchi

Lauwarmes Pulpo* Fricassee an Oliven-Kartoffelstampf **41.00**
Fricassée chaude de poulpe et purée de pommes de terre aux olives
Warm octopus Fricassee with olive mashed potatoes

Duo von der Jakobsmuschel* und Krevetten, Venere Risotto und Süsskartoffelpüree **45.00**
Duo de coquilles Saint-Jacques et de crevettes, risotto Venere et purée de patates douces*
Duo of scallops and prawns, Venere risotto and sweet potato puree*

FLEISCH / VIANDES / MEAT

Schwarzfederhuhn* Suprême an Trüffelsauce und hausgemachte Spätzli **41.00**
Suprême de poulet noir, sauce à la truffe et des spaetzle maison*
Black chicken breast with truffle sauce and homemade spaetzle*

Lamm Entrecôte* mit Olivenkruste, Gartenkräuter Sauce und Kartoffelgratin **46.00**
Entrecôte d'agneau en croûte d'olives, sauce aux herbes du jardin et gratin dauphinois*
Lamb entrecôte with olive crust, garden herb sauce and potato gratin*

Kalbs Ossobuco* mit Gremolata und Weisswein Risotto **47.00**
Ossobuco de veau, gremolata et risotto au vin blanc*
Veal Ossobuco, Gremolata and white wine risotto*

Rindsfilet* an Balsamico Jus Rosmarinkartoffeln und Rucola **54.00**
Filet de bœuf au jus balsamique, pommes de terre au romarin et roquette*
Beef fillet with balsamic jus, rosemary potatoes and arugula*

*Diese Hauptgänge sind mit saisonalem Gemüse garniert
**Ces plats sont servis avec des légumes du moment*
**These dishes are presented with seasonal vegetables*

SÜSSSPEISEN / DESSERTS / SWEETS — CHF

Affogato (Vanille Glace mit einem Espresso) serviert mit Cantuccini **11.00**
Affogato (glace à la vanille avec un expresso) servi avec des cantuccini
Affogato (vanilla ice cream with an espresso) served with cantuccini

Pistazien Crème brulée und Aprikosen Sorbet **13.00**
Crème brulée à la pistache et sorbet à l'abricot
Pistachio crème brulée and apricot sorbet

Apfel Tartelette mit knusprigem Mandel-Crumble und Karamel Glace **13.00**
Tartelette aux pommes, crumble croustillant aux amandes et glace caramel
Apple tartlet with crispy almond crumble and caramel ice cream

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Birnen Sorbet **14.00**
Fondant au chocolat au cœur coulant et son sorbet poires
Fluffy chocolate lava cake and pear sorbet

Eine Kugel Glace oder Sorbet nach Ihrer Wahl **5.00**
Mit Rahm **1.50**

Aktuelle Glace und Sorbets Aromen, lassen Sie sich vom Service beraten
Pour les parfums des glaces et des sorbets, adressez-vous au personnel de service
Ask the service personnel for ice cream and sorbet flavors

Unsere Glace und Sorbet beziehen wir von **Dream of Ice AG** unser lokaler Eisproduzent
*Nous achetons nos glaces et nos sorbets chez **Dream of Ice AG**, producteur local de glaces*
*We buy our ice cream and sorbets from **Dream of Ice AG**, a local ice cream producer*

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, Fideco AG und Bianchi.

Deklaration Fleisch:

Rindsfilet	Uruguay
Rindstartar	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwarzfederhuhn	Frankreich
Lamm	Australien
Speck	Schweiz

Deklaration Fisch:

Zander	Estland
Wolfsbarsch	Türkei
Pulpo	Italien
Scampi	Madagaskar
Jakobsmuschel	Japan

Deklaration Brot:

Baguette	Frankreich

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