KÜCHLIN

| Vorspeisen \| Entrées \| Starters | 1/2 | CHF |
|---|---|---|
| **Gazpacho**<br>*Kalte Gemüsesuppe \| Olivenöl \| Chili*<br>*Soupe froide de légumes \| l'huile d'olive \| piment*<br>*Cold vegetable soup \| olive oil \| chili* | | **12.50** |
| **Tomatensalat \| Tricolore \| Burrata \| Basilikumpesto**<br>*Salade de tomates \| tricolores \| burrata \| pesto de basilic*<br>*Tomato salad \| Tricolore \| burrata \| basil pesto* | **16.50** | **26.50** |
| **Caesar Salat \| marinierte Pouletstreifen \| Parmesansplitter \| Croûtons**<br>*Salade César \| poulet mariné \| copeaux de parmesan \| croûtons*<br>*Caesar salad \| marinated chicken \| parmesan stripes \| croutons* | **19.50** | **29.50** |
| **Lachs-Thunfischtartar \| lauwarmer Linsensalat \| Koriander**<br>*Tartare de saumon et de thon \| salade de lentilles tiède \| coriandre*<br>*Salmon-tuna tartar \| lukewarm lentil salad \| coriander* | **22.50** | **32.50** |
| **Vitello Tonnato \| neue Kartoffeln**<br>*Vitello Tonnato \| pommes de terre nouvelles*<br>*Vitello Tonnato \| new potatoes* | **22.50** | **32.50** |

**Unsere Weinempfehlungen**

**Weisswein:** Chardonnay | Les Vignes de Madame | Languedoc-Roussillon | FRA | 1dl 8.50

**Roséwein:** Crasto | Tinta Roriz | Touriga Nacional | Douro | POR | 1dl 8.50

**Rotwein :** Lieu-dit Saint Genis | Syrah | Grenache | Côtes Catalanes | FRA | 1dl 8.50

**Wireless: KuechlinNet | Password: SteinenBasel**

KÜCHLIN

| **Fisch \| Poisson \| Fish** | **CHF** |
|---|---|
| **Paella \| Meeresfrüchte \| Pouletschenkel \| Chorizo**<br>*Paella \| fruits de mer \| cuisse de poulet \| chorizo*<br>*Paella \| seafood \| chicken \| chorizo* | **37.50** |
| **Linguine \| Provençale \| Riesencrevetten \| grüner Spargel \| getrocknete Tomaten**<br>*Linguine \| Provençale \| crevettes géantes\| asperges vertes \| tomates séchées*<br>*Linguine \| Provençale \| giant prawns \| green asparagus \| dried tomatoes* | **37.50** |
| **Gebratenes Lachssteak \| Sauce Vierge \| Sommergemüse \| Limettenrisotto**<br>*Pavé de saumon grillé \| sauce vierge \| légumes d'été \| risotto au citron vert*<br>*Roasted salmon steak \| sauce vierge \| summer vegetables \| lime risotto* | **39.50** |

| **Fleisch \| Viandes \| Meat** | |
|---|---|
| **Küchlin's Rindfleischburger \| Tomaten-Pesto-Hollandaise \| Potato Wedges \| Coleslaw Salat**<br>*Küchlin's Burger de bœuf \| Sauce Hollandaise au pesto de tomate \| potato wedges \| coleslaw*<br>*Küchlin's Beef burger \| tomato pesto Hollandaise \| potato wedges \| coleslaw salad* | **29.50** |
| **Mistkratzerli aus dem Ofen \| Thymianjus \| Potato Wedges \| Grillgemüse**<br>*Coquelet rôti au four \| jus au thym \| potato wedges \| légumes grillés*<br>*Roasted poussin \| thyme jus \| potato wedges \| grilled vegetables* | **33.50** |
| **Wiener Schnitzel vom Schwein \| lauwarmer Kartoffelsalat \| Preiselbeeren**<br>*Escalope de porc à la viennoise \| salade de pommes de terre tiède \| airelles rouges*<br>*Wiener Schnitzel of pork \| lukewarm potato salad \| cranberries* | **35.50** |

**<u>Unsere Weinempfehlungen</u>**

**Weisswein:** Roero Arneis | Malvira | Piemonte | ITA | 1dl 8.50

**Roséwein:** Hecht & Bannier | Cinsault | Syrah | Grenache | Languedoc | FRA | 1dl 8.50

**Rotwein:** Herdade do Peso | Reserva | Alentejo DOC
Alicante Bouschet | Cabernet Sauvignon | Touriga Nacional | POR | 1dl 9.00

**Wireless: KuechlinNet | Password: SteinenBasel**