



Vorspeisen

Suppe des Tages

fragen Sie nach unserem Angebot
11.-

Kürbiscremesuppe

Rahmhaube, Kürbiskerne
12.50

Rinds-Tatar (CH)

Kapern, Cornichon, Zwiebel, Senf, Anchovy
Toast (CH) mild, mittel oder scharf
25.- | 70g
35.- | 150g
+4.50 | mit Cognac

Mezze

Hummus, Baba Ganoushm, Taboulé
Falafel, Joghurt-Minz-Dip, Pita Brot
19.50

Caesar Salat

Römersalat, Caesar Dressing, Crôutons
Anchovis, Parmesan, Speck
18.00 | klein
26.00 | gross
+8.00 | mit Poulet
+12.00 | mit Crevetten

Grüner Salat

Bunter Blattsalat, Kerne, Sprossen, Crôutons
12.50

Unsere Dressings:

Eulerdressing (Himbeer)
Französisch
Balsamico

Hauptspeisen

Züri Geschnetzeltes

Kalb (CH), Pilzrahmsauce, Butter-Rösti
51.-

Rib Eye Steak (200g, CH)

Bimi, junge Rosmarin-Kartoffeln, Jus
54.-

Rosa gebratene Entenbrust (FR)

Süsskartoffel, Pak Choy, Orangensauce
49.-

Gebratene Pouletbrust (CH)

cremiges Pilz Risotto
42.-

Rosa gebratene Lammkoteletten (AU/NZ)

Bimi, junge Rosmarin-Kartoffeln, Jus
54.-

Gebratene Dorade (TR)

Bulgur, Petersilie, Tomate, Zitrone, Joghurt,
Pfefferminze
42.-

Saisonal

Hirsch Entrecôte (180g, DE)

Spätzli, Rotkraut, Pilze, glasierte Birne,
Kürbis, Jus
54.-

Reh Geschnetzeltes (DE)

Spätzli, Rotkraut, Pilze, glasierte Birne,
Kürbis, Preiselbeer-Pfeffersauce
46.-

Käse-Spätzli*

Spätzli, Käse, Speck (CH), Rotkraut ,
glasierte Birne, Röstzwiebel
35.-

*auch vegetarisch möglich

Vegetarisch

Ravioli (vegetarisch)

Kürbis, Ingwer, Birne, Schnittlauch
34.-

Rassiges Gemüse Curry (vegan)

Tofu, Basmatireis
35.-

Cremiges Pilz Risotto (vegetarisch)

Kürbis, glasierte Birne, Parmesan
35.-



Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unser Personal | Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Grand Hotel Euler | Centralbahnplatz 14 | 4051 Basel | Tel: +41 (0) 61 275 80 00 | reservation@hoteleuler.ch