



Zum Gifthüttli
Bier- & Weinstube

Herzlich Willkommen im Restaurant Gifthüttli

Sehr geehrte Gäste von nah und fern,

Ob als Geniesser, Reisender oder Ausflügler, gerne erfüllen wir Ihre
Wünsche & Erwartungen an ein traditionelles
Restaurant inmitten der Basler Altstadt.

Geniessen Sie echte Gastfreundschaft im Gifthüttli mit einer exquisiten,
gutbürgerlichen Küche.

Wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl an kulinarischen, saisonalen
Köstlichkeiten & sind stets engagiert, Ihre persönlichen Wünsche zu erfüllen.

Warum der Name Gifthüttli ?!

Vor über 100 Jahren wagte der Wirt des Gasthauses „zum Ritter St. Georg“
nebst Wein auch Bier auszuschenken. Dies war damals einzig den Hausbrauereien vorbehalten.
In den „Basler Nachrichten“ hiess es: „Bier, das nicht direkt beim Bierbrauer getrunken wird, ist
Gift.“ Worauf der Wirt seine Beiz kurzerhand umtaufte.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!





Salat & Subbe

Ussem Salat-Koorb

Griene Salat no dr Jooreszyt ✱ Grüner Saison Salat Salade de saison Salad in season	9.5
Gmischte Salat Gemischter Salat Salades assorties Mixed salad	12.5
Nüsslisalat anere Huussosse mit Brootwirfel, Ai und Spägg Nüsslisalat mit Croûtons, Ei und Speck Salade de mârche avec oeuf dur, croûtons et lard poêlé Chevs salad with bread crumble, egg and bacon	15.5
Patron-Salat mit Kalbslääberli anere Himbeerisosse Saisonsalat mit geschnetzelter Kalbsleber an Himbeerdressing Salade du patron au foie de veau avec vinaigrette à la framboise Chefs salad with calf's liver and raspberry-dressing	klein 17.5 / gross 24.5
Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität	

Ussem Subbe-Haafe

Daagessubbe (frooge Si d Bedienig no dr Art) Tagessuppe Potage du jour Soup of the day	8.5
Linsensubbe Grossmueter`s Art mit Spägg, Croûtons Linsensuppe Grossmutter Art mit Speck und Croûtons Soupe aux lentilles façon Grand-mère avec de lardons et croûtons Lentil soup grandmother art with bacon and croûtons	10.5

✱ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



Unseri Huus-Spezialität

Cordon Bleu von Kälber aus der Region
Jenzer-Natura-Qualität

Kalb / Veau / Veal

Classique	Gfillt mit Vorderschungete und Käse, paniert ✱ Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert Farci de jambon et fromage, pané Filled with ham and cheese, in bread crumbs	34
Gifhüttli	Gfillt mit Chorizo, Mozzarella und Krypter, paniert - rassig Gefüllt mit Chorizo, Mozzarella und Kräuter, paniert - pikant - Farci de chorizo, mozzarella et des fines herbes - piquant Filled with chorizo, mozzarella and herbs - piquant	34
Jäger	Gfillt mit Schnungete, Pilz und Spägg, paniert Gefüllt mit Schinken, diversen Pilzen und Speck, paniert Farci de jambon, champignons et lard, pané Filled with ham, mushrooms and bacon, in bread crumbs	34
Florentiner	Gfillt mit Spinaat, Schungete und Käse, obedruff e Stierenaug Gefüllt mit Spinat, Vorderschinken und Käse, belegt mit Spiegelei Farci d'épinards, jambon, fromage et oeuf au plat Filled with spinach, ham and cheese, with fried egg on top	34
Schwinger	Gfillt mit Buurespägg und Nöldi's Keenigskäse, paniert Gefüllt mit Bauernspeck und Nöldis Königskäse, paniert Farci de lard paysan et fromage de Nöldis, pané Filled with farmer's bacon and Nöldis cheese, in bread crumbs	34
Giggeli	Gfillt mit Truteschungete und Käse, paniert Gefüllt mit Trutenschinken und Käse, paniert Farci de jambon dinde et fromage, pané Filled with turkey ham and cheese, in bread crumbs	34

Byylaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta	6
Ryys / Reis / Riz / Rice ✱	6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles	6
Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries ✱	6
Härdäpfel / Salzkartoffeln / Pomme de terre à l'eau	6
Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns	7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de légumes / Vegetable side dish ✱	10
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad	12.5

✱ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.

Preise in CHF, inklusive 7,7% MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included



Unseri Huus-Spezialität

Cordon Bleu vom Freilandschwein aus der Region
Jenzer-Natura-Qualität

Schwein / Porc / Pork

Thurgauer	Gfillt mit Vorderschunge und Epfelchutney, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Apfelchutney, paniert Farci de jambon et chutney aux pommes, pané Filled with ham and apple chutney, in bread crumbs	30
Walliser	Gfillt mit Vorderschunge, Tomate und Kääs, paniert Gefüllt mit Vorderschinken, Tomaten und Käse, paniert Farci de jambon, tomates et fromage, pané Filled with ham, tomato and cheese, in bread crumbs	30
Alemannisch	Gfillt mit Schunge, Camembert und Braiselbeeri, paniert Gefüllt mit Vorderschinken, Camembert und Preiselbeeren, paniert Farci de jambon, Camembert et airelles rouges, pané Filled with ham, Camembert and cranberries, in bread crumbs	30
Italiänisch	Gfillt mit Rohschunge und Gorgonzola, paniert Gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola, paniert Farci de jambon cru et Gorgonzola, pané Filled with smoked ham and Gorgonzola, in bread crumbs	30
Bärner	Gfillt mit Spägg, Ziibele und Kääs, paniert Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, paniert Farci de lard, oignons et fromage, pané Filled with bacon, onions and cheese, in bread crumbs	30

Byyilaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta	6
Ryys / Reis / Riz / Rice ☼	6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles	6
Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries ☼	6
Härdäpfel / Salzkartoffeln / Pomme de terre à l'eau	6
Röschi / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns	7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish ☼	10
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad	12.5

☼ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



Zum Gifhüttli
Bier- & Weinstube

Das feurige Kalbs Cordon Bleu Double im Restaurant Gifhüttli

Die neuste Innovation für Cordon Bleu Liebhaber
- das Cordon Bleu, das in Flammen steht!

Ein feuriges Erlebnis ab 2 Personen...
Wir flambieren und tranchieren Ihnen das
Kalbs Cordon Bleu Double "Classique" direkt am Tisch.
600g wiegt das prächtige Stück, ist paniert
und mit feinem Vorderschinken und bestem Käse gefüllt.
Dazu servieren wir Ihnen knackige Pommes Frites und saisonales Gemüse.

CHF 75.00





Haupt-Spyyse

Lamm / Agneau / Lamb

Gschmorte Scheeflihaxe anere Thymianjus mit grieni Boone geschmorte Lammhaxe an Thymianjus mit grünen Bohnen Souris d'agneau au jus de Thym avec des haricots vert braised lamb with thyme jus with green beans	33.5
--	------

Kalb / Veau / Veal

Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Kalbflaisch-Gschnäffel noo Ziircher Bruuch Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Émincé de veau zurichois Chipped veal with mushrooms in cream sauce	34.5
Kalbsläüberli anere Madairasosse oder im Angge ✱ Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce oder in Butter Émincé de foie de veau au Madère ou au beurre Chopped veal liver in Madeira sauce or butter	32.5
Kalbsschnitzel paniert und allergattig Gmies ✱ Wienerschnitzel mit Gemüsebouquet Escalope de veau pané et bouquet de légumes Wienerschnitzel in bread crumbs and with vegetables	36.5

Schwein / Porc / Pork

Freilandschwein aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Rahmschnitzel Rahmschnitzel Escalopes de porc à la crème Pork cutlet in cream sauce	26.5
Schwyzzimmerli Schweinssteak Steak de porc Steak of pork	28.5

Byylaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Daigaffe / Teigwaren / pâtes / pasta	6
Ryys / Reis / Riz / Rice ✱	6
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles	6
Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries ✱	6
Härdäpfel / Salzkartoffeln / Pomme de terre à l'eau	6
Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns	7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish ✱	10
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad	12.5



Zum Gifhüttli

Bier- & Weinstube

Rind / Boeuf / Beef

Rinder aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Pfäffer Steak ✱	33.5
Rindshohrückensteak an hausgemachter Pfeffer Peperonata	
Steak au poivre	
Pepper steak	
Rindfleisch-Schnitte mit Gryterangge ✱	33.5
Rindshohrückensteak serviert mit Kräuterbutter	
Steak de bœuf servie du beurre aux fines herbes	
Rumpsteak with herb butter	

Poulet / Volailles / Poultry

Aargauer Freiland Giggeli

Giggeli Grillspieß anere wirzyge Satay-Soose mit Gmiesstrife	29.5
Poulet Spiess vom Grill an würziger Sataysauce mit Gemüsestreifen	
Brochette de poulet à la sauce satay et julienne des légumes	
Chicken skewer with satay sauce and strips of vegetables	

Fisch / Poisson / Fish

Saiblingsfilet „Müllerin Art“ uf Rahm Wirsing	31.5
Saiblingsfilet « Müllerin Art » auf Rahm Wirsing	
Filet d'omble sur choux frisé	
Char fillet “müllerin style” on creamy savoy cabbage	
Egliknuschberli im Bierdaig und Tartarsoose	27.5
Gebackene Eglifilet im Bierteig mit Tartarsaucen	
Goujonnette de perche à la bière frits, avec sauce Tartar	
Filets of perch in beer batter deep-fried with tartar sauce	

Wuurzle-Spyyse / Vegetarisch

Gfüllti Ruebliroulade anere Curry Soose mit Nüssli	28.5
Ruebli Roulade mit Blattspinat und Cashewkernen mit Curry Sauce	
Roulade de carotte forcée à l'épinard et aux cacahuètes, sauce curry	
Carrot rolls with leaf spinach, cashew nuts and curry sauce	
Oberschiine Cordon Bleu mit Ricotta, Rùgola anere fruchtige Dòmmaatesoosse	28.5
Auberginen Cordon Bleu mit Ricotta, Rucola an fruchtiger Tomatensauce	
Cordon bleu d'aubergine farci de ricotta et de roquettes à la sauce tomates	
Aubergines Cordon Bleu filled with ricotta, rocket salad with a light tomato sauce	



D' Gifhüttli Spyys Melody

Wuurscht-Salat aifach ✱ Wurstsalat einfach Salade de saucisse Sausage salad	15.5
Wuurscht-Salat garniert Wurstsalat garniert Salade de saucisse garnie Sausagesalad and mixed salad	20.5
Nöldi's Kääs-Salat serviert mit Ziibebe Käsesalat mit Zwiebeln garniert Salade de fromage Cheese salad with onions and mixed salad	22.5
Gmischte Salat mit Ai GemischterSalatteller mit Ei L'assiette de salade mée servies avec des oeufs Mixed salad plate with egg	16.5
Röshti Florentine mit Spinaat und Kääs, obedruff e Stierenaug Rösti Florentine mit Spinat, Käse und Spiegelei Rösti avec épinards et fromage et oeuf au plat Rösti Florentine with spinach and cheese with fried egg on top	21.5
Panierts Schwwynsschnitzel mit Pomfryt Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites Escalope de porc panée avec pommes frites Pork in bread crumbs with french fries	26.5
Kalbsbrootwuurscht mit Ziibelesosse und Röshti Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti Saucisse de veau rôti, sauce à l'oignon et rösti Swiss veal sausage with onion sauce and rösti	22.5
Ghaggt's Höörnli mit Öpfelmùs Gehacktes Rindfleisch mit Hörnchennudeln & Apfelmus Boeuf haché au fond brun aux cornettes et compote de pommes Minced beef with pasta and apple sauce	21.5



Die Spyys kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



Unsere Weine im Offenausschank

Schauweine	1dl	7.5 dl
Prosecco DOC Dry Paladin Veneto, Italien	9	63
Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve Champagne, Frankreich	12.5	87.5
Champagne Nicolas Feuillatte Brut Rosé Champagne, Frankreich	14.5	98
Weissweine		
Epesses « Les Chapelles » Jean Vogel	5.8	
Pinot Gris Barrique Domaine Nussbaumer, Aesch BL	7.5	52.5
Chardonnay Lenotti Cantina Lenotti, Veneto	6.5	45.5
Rioja Blanco DOCa Bodegas Casa Primicia, Rioja	7.5	52.5
Sancerre AOC S. Fargette & G. Guillerault, Loire	8.5	62
Roséweine		
Rosé de Pinot Noir Domaine Nussbaumer Aesch BL	7	49
Rosé de Gamay Du pays Romand, Bellerose	5.5	
Rotweine		
Epesses Rouge Les Tourelles AOC 2016 Lavaux Kanton Waadt	7.5	52.5
Pinot Noir Cuvée Prestige 2014 Domaine Nussbaumer Aesch	8.5	59.5
Primitivo Merlot Tarantino IGT 2016 Feudi di San Marzano Puglia	6.5	45.5
Rioja Raiza Crianza DOCa 2014 Bodegas Casa Primicia Rioja	7	49
Figuero 12 Crianza 2015 Garcia Fiquero Ribera del Duero	8.5	59.5
1884 Cabernet Sauvignon Reserve 2015 Bodegas Escorihuela, Gascon, Mendoza	7	49



Zum Gifthüttli

Bier- & Weinstube

Getränkekarte

Mineral im Offenausschank	3 dl	5 dl	
Rhazünser Mineral mit Kohlensäure	4.50	6.00	
Rhazünser Citro, Queens Eistee Lemon	4.50	6.00	
Mineral in Flaschen	3.3 dl	5 dl	7.5 dl
Henniez grün, blau	5.20		9.50
San Pellegrino / Acqua Panna		6.50	
Ramseier Süssmost / Ramseier Apfelschorle	5.20		
Sinalco, Citro	5.20		
Rivella rot, blau, grün	5.20		
Coca Cola, light, zero	5.20		
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		2 dl	5.20
Red Bull		2.5 dl	6.00
Most vergoren trüb mit Alkohol		5 dl	7.50
Tomatensaft/ Orangensaft		2 dl	5.20
Karaffe Wasser		5 dl	
Das Leitungswasser ist gratis, was Sie bezahlen ist die Dienstleistung.		4.50	
Warme Getränke			
Café Crème, Espresso, Schale			4.90
Café Mélange, Latte Macciato			5.50
Cappuccino			5.50
Espresso doppelt			6.60
Diverse Tee (Ronnefeldt)			5.00
Milch, pasteurisiert (kalt oder warm)	2 dl		3.50
Ovomaltine, Chocolat (kalt oder warm)	2 dl		5.00
Café fertig, Café Chrüter, Café Luz	4 cl		8.50
Café Zwetschgen, Café Pflümli fertig	4 cl		9.00
Espresso Coretto	1 cl		7.50
Café Gifti	4 cl		12.50
Irish Coffee	4 cl		14.50
Tee Rum	4 cl		8.50



Zum Gifhüttli

Bier- & Weinstube

Bier Offenausschank	2 dl	3 dl	5 dl
Warteck Lager Rugeli		5.10	7.50
Warteck Lager Becher		5.10	
Warteck Spezial, Panaché	4.30	5.30	
Feldschlösschen Dunkle Perle	4.40	5.40	8.50
Feldschlösschen Amber Bier	4.40	5.40	8.50
Schneider Weissbier		5.50	9.00
Bier Flaschen	2.7 dl	3.3 dl	5 dl
Feldschlösschen Premium	6.00		
Feldschlösschen Braufrisch	6.00		
Feldschlösschen Bügel			8.20
Schlossgold (alkoholfrei)		5.50	
Schneider Weisse (alkoholfrei)			9.00
Aperitifs	Vol.%	2 cl	4 cl
Campari	23%		8.00
Cynar	16.5%		8.00
Martini Blanco	15%		8.00
Martini Rosso	15%		8.00
Aperol	11%		8.00
Ricard	45%	6.00	
Fruchtbrände	Vol.%	2 cl	4 cl
Willisauer Kirsch	40%	7.00	
Willisauer Pflümli	41%	7.00	
Willisauer Zwetschge	37.5%	7.00	
Willisauer Williams	43%	8.00	
Willisauer Kernobst	40%	5.00	
Calvados Morin	40%	9.00	
Morand Abricotin	43%	10.00	
Morand Williamine	43%	10.00	
Vieille Prune	41%	9.00	
Framboise Sauvage	43%	10.00	
Grappa & Marc	Vol.%	2 cl	
Fior di Vite	40%	7.00	
Marzadro 43°	43%	10.00	
Palazzo Invecchia in Legno	40%	12.00	
Stravecchia Inno al Cielo	41%	12.00	
Giare Amarone	41%	14.00	
Moscato Selezione 2001	45%	19.00	



Zum Gifhüttli

Bier- & Weinstube

Liköre	Vol.%	2 cl	4 cl
Baileys	17%		8.00
Grand Marnier/ Cointreau	40%		8.50
Amaretto	28%		8.00
Whiskey / Cognacs	Vol.%	2 cl	4 cl
Ballantines	40%		10.00
Chivas Regal, 12Y	40%		12.00
Glenfiddich	40%		14.00
Jim Beam	40%		10.00
Tullamore Dew	40%		10.00
Remy Martin, VSOP	40%		12.00
Jack Daniel's	40%		12.00
Wodka/Gin/Tequila	Vol.%	2 cl	4 cl
Trojka rot /weiss	40%		10.00
Gin Escape 7	40%		10.00
Tequila Cuervo	40%	5.00	9.00
Rum	Vol.%	2 cl	4 cl
Havanna Club, Blanco	37.5%		10.00
Havanna Club, Reserva	40%		12.00
Kräuter	Vol.%	2 cl	4 cl
Appenzeller	29%		9.00
Averna	29%		8.00
Kräuter, Willisauer	37.5%	7.00	
Jägermeister	35 %	5.00	9.00
Fernet Branca	39%		8.00
Ramazotti	30%		8.00
Südweine			5 cl
Sandeman Tawny Porto	19.5%		8.00
Sandeman Sherry	15 %		8.00



Zum Gifhüttli
Bier- & Weinstube

Fleischdeklaration

Wir verwenden ausschliesslich Regionales Fleisch von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim (Jenzer-Natura-Qualität).

Ausnahmen sind mit dem Herkunftsland gekennzeichnet.

Härzlige Dangg & bis zem nägschte mol....

