



**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
Friséesalat anere Huussosse mit Brootwürfel, Ai und Spägg Friséesalat mit Croûtons, Ei und Speck Salade Friséal avec oeuf dur, croûtons et lard poêlé Frisée salad with bread crumble, egg and bacon	15.5
Patron-Salat mit Kalbslääberli anere Himbeerrisosse 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
Dommaatesuppe mit Gin Tomatensuppe mit Gin Soupe de tomate au gin Tomato soup with gin	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 Vorderschunge und Kääs, 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 Krytter, 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
Toskana	Gfillt mit Schunge, troche Dommaate und Ricotta, paniert Gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Ricotta, paniert Rempli de prosciutto, de tomates séchées au soleil et de ricotta, pané Filled with prosciutto, sun-dried tomatoes and ricotta, breaded	34
Florentiner	Gfillt mit Spinaat, Schunge und Kääs, 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 Buurespäg und Nöldi's Keenigskääs, paniert Gefüllt mit Bauernspeck und Nöldis Königs Käse, 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 Truteschunge und Kääs, 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 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.

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 Vorderschungete und Apfelchutney, 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 Vorderschungete, Tomate und Käse, 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 Schungete, 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 Rohschungete 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, Zübele und Käse, 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

Byllaage / 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 Peperonata 33.5  
geschmorte Lammhaxe an Thymianjus mit Peperonata  
Souris d'agneau au jus de Thym avec des peperonata  
braised lamb with thyme jus with braised peppers

Kalb / Veau / Veal

Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Kalbflaisch-Gschnäffel noo Ziircher Bruuch 34.5  
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art  
Émincé de veau zurichois  
Chipped veal with mushrooms in cream sauce

Kalbsläüberli anere Madairasosse oder im Angge ✱ 32.5  
Geschnetzelte Kalbsleber an Madéirasauce oder in Butter  
Émincé de foie de veau au Madère ou au beurre  
Chopped veal liver in Madeira sauce or butter

Kalbsschnitzel paniert und allergattig Gmies ✱ 36.5  
Wienerschnitzel mit Gemüsebouquet  
Escalope de veau pané et bouquet de légumes  
Wienerschnitzel in bread crumbs and with vegetables

Schwein / Porc / Pork

Freilandschwein aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Rahmschnitzel 26.5  
Rahmschnitzel  
Escalopes de porc à la crème  
Pork cutlet in cream sauce

Schwyzzimmerli 28.5  
Schweinssteak  
Steak de porc  
Steak of pork

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



# Zum Gifthüttli

## Bier- & Weinstube

### Rind / Boeuf / Beef

Rinder aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

<b>Pfäffer Steak</b> ✨	33.5
Rindshohrückensteak an hausgemachter Pfeffer Peperonata	
Steak au poivre	
Pepper steak	
<b>Rindfleisch-Schnitte mit Gryterangge</b> ✨	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

<b>Giggeli Grillspieß anere wirzyge Satay-Soose mit Gmiesstrife</b>	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

<b>Saiblingsfilet „Müllerin Art“ uf grieni spaarse</b>	31.5
Saiblingsfilet « Müllerin Art » auf grünem Spargel	
Filet d'omble sur asperges vertes	
Char fillet “müllerin style” on green asparagus	
<b>Egliknuschberli im Bierdaig und Tartarsoose</b>	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

<b>Gfüllti Ruebliroulade anere Curry Soose mit Nüssli</b>	28.5
Ruebli Roulade mit Blattspinat und Cashewkernen mit Curry Sauce	
Roulade de carotte forcie à l'épinard et aux cacahuètes, sauce curry	
Carrot rolls with leaf spinach, cashew nuts and curry sauce	
<b>Oberschiine Cordon Bleu mit Ricotta, Rùgola anere fruchtige Dòmmaatesoosse</b>	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 GemischerSalatteller mit Ei L'assiette de salade mée servies avec des oeufs Mixed salad plate with egg	16.5
Röschi Florentine mit Spinaat und Kääs, ogedruff 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 Röschi 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 Öpfelmues 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 keene 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 Gifthüttli**  
Bier- & Weinstube

### **Fleischdeklaration**

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

Ausnahmen sind mit dem Herkunftsland gekennzeichnet.

**Härzliche Dangg & bis zem nägschte mol....**





### Unsere Weine im Offenausschank

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



# Zum Gifthüttli

## Bier- & Weinstube

### Getränkekarte

<b>Mineral im Offenausschank</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	
Rhätünser Mineral mit Kohlensäure	4.50	6.00	
Rhätünser Citro, Queens Eistee Lemon	4.50	6.00	
<b>Mineral in Flaschen</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
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		<b>2 dl</b>	5.20
Red Bull		<b>2.5 dl</b>	6.00
Most vergoren trüb mit Alkohol		<b>5 dl</b>	7.50
Tomatensaft/ Orangensaft		<b>2 dl</b>	5.20
<b>Karaffe Wasser</b>		<b>5 dl</b>	
Das Leitungswasser ist gratis, was Sie bezahlen ist die Dienstleistung.		4.50	
<b>Warme Getränke</b>			
Café Crème, Espresso, Schale			4.90
Café Mélange, Latte Macchiato			5.50
Cappuccino			5.50
Espresso doppelt			6.60
Diverse Tee (Ronnefeldt)			5.00
Milch, pasteurisiert (kalt oder warm)	<b>2 dl</b>		3.50
Ovomaltine, Chocolat (kalt oder warm)	<b>2 dl</b>		5.00
Café fertig, Café Chrüter, Café Luz	<b>4 cl</b>		8.50
Café Zwetschgen, Café Pflümli fertig	<b>4 cl</b>		9.00
Espresso Coretto	<b>1 cl</b>		7.50
Café Gifti	<b>4 cl</b>		12.50
Irish Coffee	<b>4 cl</b>		14.50
Tee Rum	<b>4 cl</b>		8.50



# Zum Gifhüttli

## Bier- & Weinstube

<b>Bier Offenausschank</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
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
<b>Bier Flaschen</b>	<b>2.7 dl</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Feldschlösschen Premium	6.00		
Feldschlösschen Braufrisch	6.00		
Feldschlösschen Bügel			8.20
Schlossgold (alkoholfrei)		5.50	
Schneider Weisse (alkoholfrei)			9.00
<b>Aperitifs</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
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	
<b>Fruchtbrände</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
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	
<b>Grappa &amp; Marc</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	
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

<b>Liköre</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Baileys	17%		8.00
Grand Marnier/ Cointreau	40%		8.50
Amaretto	28%		8.00
<b>Whiskey / Cognacs</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
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
<b>Wodka/Gin/Tequila</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Trojka rot /weiss	40%		10.00
Gin Escape 7	40%		10.00
Tequila Cuervo	40%	5.00	9.00
<b>Rum</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Havanna Club, Blanco	37.5%		10.00
Havanna Club, Reserva	40%		12.00
<b>Kräuter</b>	<b>Vol.%</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
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
<b>Südweine</b>			<b>5 cl</b>
Sandeman Tawny Porto	19.5%		8.00
Sandeman Sherry	15 %		8.00