



**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 auszuschänken. 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
Küürbissubbe vrfyneret anere Rahmhuube Kürbissuppe mit einer Rahmhaube und reduzierter Balsamico Crème de potiron Pumpkin creamy soup	10.5

✱ Die Spyye 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 Vorderschungge 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
Jäger	Gfillt mit Schnungge, 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, Schungge 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 Buurespägg 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 Truteschungge 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
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.



## 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 Käas, 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, Ziibele und Käas, 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
Röschtli / 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

Wild / Gibier / Game

Wild aus regionaler Jagd

Reegschnääfel anere Preiselbeeri-Pilzsosse	34.5
Rehgeschnetzelt an Preiselbeer-Pilzsauce	
Émincé de chevreuil au airelles et champignons à la sauce crème	
Sliced Deer with a cranberries-mushrooms-cream sauce	

Kalb / Veau / Veal

Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Kalbflaisch-Gschnääfel 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 Madeirasauce 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	

Schwyzszimmerli	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
Röschtli / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns	7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de légumes / Vegetable side dish ✱	10
Rotkruut / Rotkraut / Chou rouge / Red cabbage	6
Reeseliikeel / Rosenkohl / Chou de Bruxelles / Brussels sprout	6



# Zum Gifhüttli

## Bier- & Weinstube

### Rind / Boeuf / Beef

Rinder aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

<b>Pfäffer Steak</b> ✱	33.5
Rindshohrückensteak an hausgemachter Pfeffersauce	
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-Sosse 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>Lachsfilet uff Blattspinaat anere Champagner-Safransosse</b>	31.5
Pochiertes Lachsfilet an Champagner-Safransauce auf Blattspinat	
Filet de saumon poché sur des feuilles d'épinards et sauce au champagne et safran	
Salmon fillet with a mushroom-saffron sauce and spinach leaves	
<b>Egliknuschberli im Bierdaig und Tartarsosse</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>Wild Vegi Däller</b>	28.5
Wild Vegi Teller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Pilzen, Marroni und Rotweibirnen	
Assiette de Spätzli, chou rouge, chou de Bruxelles, châtaignes et poires	
Vegetarian plate with Spätzli, red cabbage, mushrooms and red wine pear	
<b>Oberschiine Cordon Bleu mit Ricotta, Rùgola anere fruchtige Dòmmaatesosse</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 GemischterSalatteller mit Ei L'assiette de salade mée servies avec des oeufs Mixed salad plate with egg	16.5
Röschtli 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 Röschtli 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 Öpfelmùes 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.





**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....

