



# 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 mâche avec oeuf dur, croûtons et lard poêlé  
Chefs 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

#### Küürbissuppe mitere Curry Rahmhuube

Küürbissuppe mit Curryschaum  
Potage à la citrouille avec mousse au curry  
Pumpkin soup with curry foam

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 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
Gifthüttli	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 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 chees, in bread crumbs	34
Schweizer (ohne Schwein)	Gfillt mit Bündner, Dörr Aprikose und Raclettekääs, paniert Gefüllt mit Bündnerschinken, Dörr Aprikosen und Raclettekäse, paniert Farcies au jambon Bündner, aux abricots secs et au fromage à raclette, panées Filled with Bündner cured ham, dried apricots and raclette cheese, breaded	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	Gfyllt mit Vorderschungge 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	Gfyllt mit Vorderschungge, 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	Gfyllt mit Schungge, 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	Gfyllt mit Rohschungge 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	Gfyllt mit Spägg, Ziübele 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

### Byyllaage / 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.





## 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 verts  
 braised lamb with thyme jus with braised green beans

33.5

Kalb / Veau / Veal

Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Kalbflaisch-Gschnääfel noo Zürcher 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

Schwyynszimmerli

Schweinssteak  
 Steak de porc  
 Steak of pork

28.5

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

Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns

7.5

Gmies / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish ✱

10

Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad

12.5



Rind / Boeuf / Beef

Rinder aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Pfäffer Steak Entrecôte 🌿

Rindsentrecote an hausgemachter Pfeffer Peperonata  
Steak au poivre  
rumpsteak with pepper peperonata

180gr  
39.5

300gr  
59.50

Rindfleisch-Schnitte mit Gryterangge 🌿

Rindsentrecote serviert mit Kräuterbutter  
Steak de bœuf servie du beurre aux fines herbes  
Rumpsteak with herb butter

39.5

59.50

Poulet / Volailles / Poultry

Aargauer Freiland Giggeli

Meisgiggeli vom Grill mit Pilz anere wirzyge Satay-Soose

Maispouardenbrust vom Grill mit Waldpilzen an würziger Sataysauce  
Poitrine de poulet au gril avec champignons et sauce satay épicée  
Chickenbreast with mushrooms and satay sauce

29.5

Fisch / Poisson / Fish

Forellefilet mit Mandleanggee uf grieni spinaat

Forellenfilet mit Mandelbutter auf grünem Spinat  
Filet de truite au beurre d'amande sur épinards verts  
Trout fillet with almond butter on green spinach

31.5

Egliknuschberli im Bierdaig und Tartarsosse

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

27.5

Wuurzle-Spyyse / Vegetarisch

Gfüllti Ruebliroulade anere Curry Soose mit Nüssli

Ruebli Roulade mit Blattspinat und Cashewkernen mit Curry Sauce  
Roulade de carotte farcie à l'épinard et aux cacahuètes, sauce curry  
Carrot rolls with leaf spinach, cashew nuts and curry sauce

28.5

Oberschiine Cordon Bleu mit Ricotta, Rùgola anere fruchtige Dòmmaatesoosse

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

28.5





## 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

\* ja wir können auch Wurst Käsesalat machen

22.5

### Gmischte Salat mit Ai

GemischterSalatteller mit Ei  
L'assiette de salade mêlée servies avec des oeufs  
Mixed salad plate with egg

16.5

### Röschi 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 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

### Ghaggs 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 Spyysse 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.





## 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>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>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 2015</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>1884 Cabernet Sauvignon Reserve 2015</b> Bodegas Escorihuela, Gascon, Mendoza	7	49
<b>Indaco Toscana IGT</b> Tenuta Sette Cieli, Toskana	8.5	59.5
<b>Amarone della Valpolicella CI. DOC</b> Cantine Lenotti Italien	14	98



## Getränkekarte

<b>Mineral im Offenausschank</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	
Rhätzünser Mineral mit Kohlensäure	4.50	6.00	
Rhätzünser 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. <i>The tap water is free, what you pay for is the service</i> <i>L'eau du robinet est gratuite, ce que vous payez est le service</i>		4.50	
<b>Warme Getränke</b>			
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)	<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





<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>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	



<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