



*Gaumenfreund*

---

# À LA CARTE MENU

---



**HYPERION**

Hotel Basel

**VORSPEISEN****APPETIZERS****RINDSTATAR** (a, g, i, j)

Kapern, Essiggurken, Zwiebeln,  
Pommery Senf, Toast

*Beef tartare – capers, pickles, onions,  
Pommery mustard, toast*

70 g

CHF 22.00

140 g

CHF 29.00

Pommes Frites / *French fries*

CHF 9.00

**BAO BUNS** (a, f)

Sesamsauce, Gemüsejulienne,  
Frühlingszwiebeln, Koriander

*Bao Buns – sesame sauce, vegetable julienne,  
spring onions, coriander*

Pulled Beef

CHF 26.00

Planted Pulled 

CHF 26.00

**CHERRYTOMATEN** (a, g)

CHF 23.00

**BURRATA SALAT**

Olivenöl, Aceto Balsamico, Basilikum,  
rote Zwiebel, Focaccia

*Cherry tomato burrata salad – Olive oil,  
balsamic vinegar, basil, red onion,  
focaccia*

SUPPEN

SOUPS

**TOMATENSUPPE MIT MASCARPONE**

(a, g, i)

Rosmarin-Focaccia, Mandeln, Basilikum

*Tomato soup with mascarpone – rosemary focaccia,  
almonds, basil*

CHF 12.00

**RÜEBLI-KOKOS-SUPPE  (f)**  
**MIT VANILLE**

Matcha, Kokosnuss, getrocknete Blüten

*Carrot Coconut Soup – with vanilla  
matcha, coconut, dried flowers*

CHF 12.00

**TAGESSUPPE**

Bitte erfragen Sie die Tagessuppe  
beim Servicepersonal.

*Please ask our waiters for the  
soup of the day.*

CHF 12.00

**SALATE**
**SALADS**
**GEMISCHTER BLATTSALAT** 🌱 (a)

Cherrytomate, Gurke, Croûtons

*Mixed leaf salad – cherry tomato, cucumber, croûtons*

 Klein / *small*

CHF 8.00

 Gross / *big*

CHF 14.00

**CAESAR SALAD** (a)

CHF 19.00

Lattichsalat, Tomaten, Grana Padano, Croûtons, Speck, Caesar-Dressing

*Caesar Salad – roman lettuce, tomatoes, grana padano, croûtons, bacon, caesar dressing*
**AVOCADO-MANGO-SALAT** 🌱 (a, h)

CHF 23.00

Cherrytomaten, Gurke, Zwiebeln, Cashewkerne, Mango-Dressing

*Avocado mango salad – cherry tomatoes, cucumber, onions, cashew nuts, mango dressing*
**TOPPINGS**

 Wählen Sie zu Ihrem Salat / *Add to your salad*

 Maispoularde / *Corn poulard*

CHF 9.00

 Gebratene Crevetten / *Fried prawns* (b)

CHF 9.00

 Vegane Erbsenbällchen / *Vegan pea balls* 🌱 (a)

CHF 7.00

**DRESSING**

 Wählen Sie zu Ihrem Salat / *Add to your salad*

 Balsamico / *balsamic* 🌱 | Italian / *italian* 🌱 (j) | French / *french* (c, j)

 Caesar-Dressing / *caesar dressing* (b, c, f, g, j) | Essig & Öl / *vinegar & oil* 🌱

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES	<b>MAISPOULARDE</b> (a, i, l) Whisky-Jus, Süsskartoffelpüree, wilder Broccoli <i>Corn poulard – Whiskey jus, sweet potato puree, wild broccoli</i>	CHF 33.00
	<b>RIB EYE 250 g</b> (c, g) Mojo-Rojo-Butter, Rosmarin-Bräterli, Chipotle Dip, kleiner Salat <i>Rib eye 250 g – Mojo rojo butter, rosemary roasted potatoes, chipotle dip, salad</i>	CHF 49.00
FISCH FISH	<b>WOLFSBARSCHFILETS</b> (g, i) Lavendel-Rahm-Sauce, Kartoffel-Erbсен-Stock, Randen <i>Sea bass fillet – lavender cream sauce, potato peas puree, beetroot</i>	CHF 31.00
	<b>LACHSSTEAK</b> (f, g, i) Champagner-Schaum, Safranrisotto, Mini-Zucchetti <i>Salmon steak – champagne foam, saffron risotto, mini zucchini</i>	CHF 33.00

<b>KLASSIKER</b> <b>CLASSICS</b>	<b>FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART</b> (a, g) Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, Käse <i>Alsatian tarte flambée – bacon, onions, sour cream, cheese</i>	CHF 18.00
	<b>BUURE BRATWURST</b> (a, i.) Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Schnittlauch-Rüebli <i>Farmer Bratwurst – onion sauce, fried potatoes, chives carrots</i>	CHF 26.00
	<b>HYPERION BEEF BURGER 180 g</b> (a, g, j) Smoked BBQ, Kiesentaler Bergkäse, Tomatenscheiben, Salat, Cole Slaw, Pommes Frites <i>HYPERION beef burger 180 g – smoked BBQ, Kiesental mountain cheese, tomato slices, salad, cole slaw, French fries</i>	CHF 29.00
	<b>WIENER SCHNITZEL</b> (a, c, g, h, i, j) Pommes Frites, Zitrone, Preiselbeeren <i>Wiener schnitzel – French fries, lemon, cranberries</i>	CHF 41.00

VEGAN | VEGETARISCH **RANDENGNOCCHI** 🌱 (a, h, l) CHF 29.00

VEGAN / VEGETARIAN Randen, Frühlingszwiebeln, Baumnüsse  
*Beetroot gnocchi – beetroot, spring onions, walnuts*

**TOMATENRISOTTO** (g, h) CHF 29.00

Burrata, Tomaten, Basilikum,  
geröstete Pinienkerne  
*Tomato risotto – burrata, tomatoes, basil, toasted pine nuts*

**PAPPARDELLE MIT TRÜFFELRAHMSAUCE** (a, c, g, i) CHF 38.00

Trüffel, Rahm, Grana Padano  
*Pappardelle with truffle cream sauce – truffle, cream, Grana Padano*

**VEGANER BURGER** 🌱 (a, f, i, j, k) CHF 29.00

Plant-based Burger, Smoked BBQ,  
veganer Gouda, Tomatenscheiben,  
Salatblätter, Pommes Frites  
*Vegan burger – plant-based burger, smoked BBQ, vegan gouda, tomato slices, salad leaves, French fries*

**VEGANER FLAMMKUCHEN MIT GEMÜSE** 🌱 (a, f,) CHF 18.00

Zucchini, Peperoni, Champignons, Zwiebeln  
*Vegan Tarte flambée – with vegetables zucchini, pepperoni, mushrooms, onions*

DESSERT	<b>BASLER SCHOGGIGARTEN</b> (a, e, f, g, h)	CHF 16.00
DESSERT	Soufflé, Mousse, Schokoladenerde, Himbeeren <i>Basel's chocolate dream – soufflé, mousse, chocolate soil, raspberries</i>	
	Auch vegan erhältlich / <i>Also available vegan</i>	CHF 14.00
	<b>PISTACCIO TARTELETTE</b> (a, f, g, h)	CHF 16.00
	Pistaziencreme, Mascarpone mousse, Pistazienerde <i>Pistachio tartlet – pistachio cream, mascarpone mousse, pistachio soil</i>	
	<b>KÄSEAUSWAHL</b> (e, g, h) (von der Käserei Jumi)	CHF 18.00
	Trauben, Feigensenf, Baumnüsse, Früchtebrot <i>Selection of cheese (from the Jumi cheese farm) – grapes, fig mustard, walnuts, fruit loaf</i>	

## HERKUNFTSBEZEICHNUNG

### DECLARATION OF ORIGIN

Wolfsbarsch   Griechenland/Türkei	Crevetten   Vietnam
Sea bass   Greece/Turkey	Prawns   Vietnam
Rindfleisch   Schweiz (Tatar)   Argentinien (Rib Eye)	Lachs   Norwegen
Beef   Switzerland (Tartare) / Argentina (Rib Eye)	Salmon   Norway
Kalb   Schweiz	Maispoularde   Frankreich
Veal   Switzerland	Corn fed chicken   France
Speck   Schweiz	
Bacon   Switzerland	

### HERKUNFT BACKWAREN / ORIGIN OF BAKED GOODS

Toastbrot	Schweiz
Bao Buns	Niederlande
Focaccia	Italien
Burger Brot	Liechtenstein
Baguette	Frankreich
Vollkorn Baguette	Deutschland

## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

### ALLERGENS AND ADDITIVES

a glutenhaltiges Getreide   <i>gluten</i>	f Soja / Sojaerzeugnisse   <i>soy / soy products</i>	k Sesam / Sesamerzeugnisse   <i>sesame / sesame products</i>
b Krebstiererzeugnisse   <i>crustacean products</i>	g Laktose / Milch / Milcherzeugnisse   <i>lactose / milk / milk products</i>	l Schwefeldioxid / Sulfide > 10 mg / kg   <i>sulfur dioxide / sulfite &gt; 10 mg / kg</i>
c Ei / Eierzeugnisse   <i>egg / egg products</i>	h Schalenfrüchte / Nüsse   <i>edible nuts / nuts</i>	m Lupine / Lupinerzeugnisse   <i>lupine / lupine products</i>
d Fisch / Fischerzeugnisse   <i>fish / fish products</i>	i Sellerie / Sellerieerzeugnisse   <i>celeriac / celeriac products</i>	n Weichtiere / Weichtiererzeugnisse   <i>mollusk / mollusk products</i>
e Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse   <i>peanuts / peanut products</i>	j Senf / Senferzeugnisse   <i>mustard / mustard products</i>	