ZOO BASEL

MENÜKARTE

Lieber Gast

Die Gerichte auf den folgenden Seiten sollen Ihnen Anregungen vermitteln. Wir legen Wert auf einheimische und saisonale Produkte. Wir unterstützen Sie gerne in einem persönlichen Gespräch damit das endgültige Menu Ihrem Geschmack entspricht. Sollten Sie Nachservice wünschen ist dies selbstverständlich gegen Aufpreis möglich.

SALATE

Blattsalat	CHF 12.00
Bunt gemischter Saisonsalat	CHF 13.50
Blattsalat saisonal mit Speckstreifen, Brotcroûtons und Ei	CHF 17.00
Blattsalat saisonal mit Brotcroûtons und Ei	CHF 15.00
Salate Saisonal (Frühling, Sommer, Herbst, Winter)	CHF 16.00

KALTE VORSPEISEN

Gemüse-Carpaccio nach Saison mit Olivenöl und weissem Balsamico	CHF 16.00
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Parmesan und Rucola	CHF 21.50
Variation vom schweizer Lachs mit Toast und Butter (Lachstartar, geräucherter Lachs und Graved Lachs an Dill-Honigsauce)	CHF 25.00
Lauwarmer Ziegenkäse auf Kräutersalat an Honig-Vinaigrette	CHF 16.00
Rindstatar à la Zolli mit Toast und Butter (70 Gramm)	CHF 19.50

SUPPEN

Saisonale Gemüsesuppe (z.B. Tomate, Karotte, Kürbis)	CHF 10.50
Rindskraftbrühe mit Gemüse und Flädli oder Käseschnitte	CHF 11.00
Basler-Mehlsuppe	CHF 10.50
Kokosnuss-Zitronengrassuppe	CHF 10.50

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch

Crêpes gefüllt mit Spinat und Fetakäse, leichte Schnittlauchbuttersauce	CHF 25.00
Risotto mit Gemüse der Saison	CHF 29.00
Masaman Thaicurry mit Gemüse, Bio-Tofu und Basmatireis	CHF 30.00
Älplermagronen mit Apfelmus	CHF 25.00

Zoologischer Garten Basel AG
Binningerstrasse 40 | 4054 Basel
T +41 61 295 35 35 | zoo@zoobasel.ch | zoobasel.ch

Zoo Basel Mitgliedschaften: zooschweiz, VdZ Verband der Zoologischen Gärten, EAZA & WAZA European & World Association of Zoos and Aquaria/Aquariums

ZOO BASEL

Tagliatelle mit gebratenen Pilzen, Kräutern und Trüffelöl	CHF 28.50
Tarte mit saisonalem Gemüse, Crème fraîche, Kräutern und Gruyère	CHF 29.00
Gnocchi alla romana mit tomatisiertem Wurzelgemüse und Parmesan	CHF 29.00

Fisch

Gebratenes schweizer Saiblingsfilet mit Rosmarinbuttersauce, Kartoffel-Randenpüree und Gemüsebouquet	CHF 35.00
Grilliertes schweizer Bio-Lachssteak auf Gemüsebett, Zitrusfruchtsauce, Dampfkartoffeln mit Schnittlauch	CHF 38.50
Gebratenes schweizer Zanderfilet, Weissweinsauce, Safranrisotto, Gemüse	CHF 43.50

Geflügel

Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, Tomaten-Bulgur, Gemüse der Saison und Kräutersauce	CHF 35.50
Perlhuhnbrüstchen an Apfel-Calvadossauce, Weissweinrisotto und Gemüse der Saison	CHF 36.00
Entenbrust gebraten an Honig-Thymiansauce, Spinatnudeln und Gemüse der Saison	CHF 42.50

Schwein

Schweinshalsbraten, Spätzli und glasierten Rüebli	CHF 34.00
Hausgemachtes Cordon Bleu vom Schwein, Pommes Frites und Gemüse der Saison	CHF 36.00
Schweinsfilet am Stück gebraten, Kartoffelgratin, Gemüse der Saison und Jus	CHF 37.50

Lamm

Emmentaler Lammragout an Safransauce, mit Pilawreis und Gemüse der Saison	CHF 35.00
Gebratener Lammgigot an kräftiger Balsamicosauce, Polenta und Gemüse der Saison	CHF 39.50
Lammnierstück rosa gebraten an Rotweinsauce, Kartoffel-Gnocchi und Gemüse der Saison	CHF 42.00

Rind

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff», Butternudeln und Gemüse der Saison	CHF 39.50
Roastbeef rosa gebraten an Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse der Saison (ab 12 Personen)	CHF 48.50

Zoologischer Garten Basel AG
Binningerstrasse 40 | 4054 Basel
T +41 61 295 35 35 | zoo@zoobasel.ch | zoobasel.ch

Zoo Basel Mitgliedschaften: zooschweiz, VdZ Verband der Zoologischen Gärten, EAZA & WAZA European & World Association of Zoos and Aquaria/Aquariums

ZOO BASEL

Rindsfilet am Stück gebraten an grüner Pfeffersauce, Kartoffelküchlein und Gemüse der Saison	CHF 53.00
«Deux Filet Zolli» (in 2 Gängen serviert) Kalbsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce, Nudeln und Gemüse der Saison Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse der Saison	CHF 63.00

Kalb

Kalbskopfbäggli in Uelibier geschmort, Kartoffel-Karottenpüree und Gemüse der Saison	CHF 42.00
Kalbsschulterbraten in Kräuterjus, Spätzli und Gemüse der Saison	CHF 37.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Nudeln und Gemüse der Saison,	CHF 39.50
Kalbssteak mit Kräuterkruste und Jus, Kartoffelküchlein und Gemüse der Saison	CHF 46.50

DESSERTS

Karamellköpfli mit Schlagrahm	CHF 10.50
Sorbet-Variation mit Früchten	CHF 14.50
Crème brûlée (Vanillecreme mit Karamellkruste)	CHF 13.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit saisonalem Früchtekompott	CHF 14.00
Hausgemachtes Läckerliparfait mit Kirschkompott	CHF 14.50
Dreierlei vom Tobleronemousse im Glas	CHF 15.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, auf Mango-Passionsfruchtsauce	CHF 15.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleglace, Schlagrahm, Mango-Passionsfruchtsauce	CHF 18.50
Kleiner Gourmet-Käseteller	CHF 21.00

Gastronomiegrundsätze und Fleischherkunft
Rind-, Kalb-, Schweine-, Lamm- sowie Hühnerfleisch kommen aus der Schweiz.
Regionale frische Eier aus Freilandhaltung.
Fisch ist aus einheimischen Gewässern und möglichst Bio zertifiziert.
Obst und Gemüse wird frisch, saisonal und möglichst regional bezogen.

Preisänderungen vorbehalten / Preise inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Zoologischer Garten Basel AG
Binningerstrasse 40 | 4054 Basel
T +41 61 295 35 35 | zoo@zoobasel.ch | zoobasel.ch

Zoo Basel Mitgliedschaften: zooschweiz, VdZ Verband der Zoologischen Gärten,
EAZA & WAZA European & World Association of Zoos and Aquaria/Aquariums