



HERITAGE

Geliebt Bekanntes neu gedacht.



Aperitif

Kleinbasel Spritz 14

Prosecco | Ramazotti Rosato | Limette | Bas(e)l | Soda Wasser

Perlendes

Bollicina Prosecco DOC Extra Dry, Italien, Venetien 10cl | 11

Crémant d'Alsace Cuvée Prestige, Frankreich 10cl | 13

Vom Fass

Warteck Lager, Schweiz, Basel

Schneider Weisse LoveBeer, Deutschland, Bayern, Weizenbier

30cl | 6

50cl | 9

Hausbier aus der Region

1876 Lager, Feldschlösschen, Schweiz, Rheinfelden

33cl | 7

Schweizer Wein 10cl

Weiss – Féchy La Colombe, Schweiz, Waadtland | 13

Rot – Cuvée d'Or Rouge, Schweiz, Nordwestschweiz | 12

Gin aus der Region 4cl | 18

Gryff Basel Dry Gin 44%, Schweiz, Basel

Gryff Cherry Gin 41%, Schweiz, Basel

Basilisk Basel Dry Gin 44%, Schweiz, Basel



HERITAGE Family Style Floating Menu

ab 2 Personen, 98 p. P.

The salad

Römersalat | Mimosa Eier | Speck | Focaccia Croutons | Parmesan Dressing

HERITAGE Tuna

Thunfisch | schwarzer Knoblauch | Kürbis Konfit | Steinpilz Ponzu

HERITAGE Tatar

Rindfleisch aus der Region | traditionelle Beilagen | eingelegte Wachteleier | Toast Brot

Satisfyer Vegi

Gnocchi | Herbsttrompete | Salbei | Kürbis-Beurre Noisette

HFC

HERITAGE Fried Chicken | Kimchi | Koreanische Gochujang Mayo

HERITAGE Sizzling

Rinderfilet 180g | HERITAGE Karotten | Steak Fries | getrüffelte Hollandaise

Deli-Fish-Ous

Wolfsbarsch | Beluga Linsen | Süsskartoffel Wonton | gelbes Curry

I love chocolate

Delice | Streusel | Sauce

HERITAGE Pralinen



HERITAGE Taste... all shared

Ab 2 Personen, 39 p. P.

The salad

Römersalat | Mimosa Eier | Speck | Focaccia Croutons | Parmesan Dressing

HERITAGE Tuna

Thunfisch | schwarzer Knoblauch | Kürbis Konfit | Steinpilz Ponzu

HERITAGE Tatar

Rindfleisch aus der Region | traditionelle Beilagen | eingelegte Wachteleier | Toast Brot

HERITAGE Vatar vegan

Veganes Tatar | Rote Beete | Jack Frucht | Kapern | Rauch | Senfkörner

Herkunftsbezeichnungen

Rind | Kalb | Poulet | Schwein = Schweiz

Wolfsbarsch = Spanien

Thunfisch = Philippinen



First

Tossed salad "crunchies & munchies" 16 vegan
Mesclun Salat | Kerne | Brotchips | Granatapfel | Hausdressing

The salad 18
Römersalat | Mimosa Eier | Speck | Focaccia Croutons | Parmesan Dressing

HERITAGE Tuna 24
Thunfisch | schwarzer Knoblauch | Kürbis Konfit | Steinpilz Ponzu

HERITAGE Tatar
Rindfleisch aus der Region | traditionelle Beilagen | eingelegte Wachteleier | Toast Brot
70gr | 21
140gr | 29

HERITAGE Vatar 18 Vegan
Veganes Tatar | Rote Beete | Jack Frucht | Kapern | Rauch | Senfkörner

In between

Soup-a-star 15
Steinpilz | Marroni | pochiertes Ei | Haselnuss Pesto

Chefs soup of the day 12
Das Personal hat die Antwort

Satisfyer 21 Vegi
Gnocchi | Herbsttrompete | Salbei | Kürbis-Beurre Noisette



Main

Soto 29 Vegi

Risotto | Waldpilze | Cavolo Nero | Haselnuss

Wild Game 41

Hirsch Entrecôte | Rotkabis | Schwarzwurzeln | Spätzle | Holunder Jus

HERITAGE Sizzling 52

Rinderfilet 180g | HERITAGE Karotten | Steak Fries | getrüffelte Hollandaise

Deli-Fish-Ous 39

Wolfsbarsch | Beluga Linsen | Süsskartoffel Wonton | gelbes Curry

Add on to share

HERITAGE Fries 12 Vegi

Steak Fries | Sbrinz | Trüffel Creme

HFC 16

HERITAGE Fried Chicken | Kimchi | Koreanische Gochujang Mayo



Last

I love chocolate 16

Delice | Streusel | Sauce

I hate chocolate 14

Cheesecake | Marroni | Brombeeren

Local hero 14

Apfelkuchen | Karamell & « Basler Lächerli » Glacé



Getränke

Wasser

Arkina stilles water | Rhäzünser Soda
40cl | 6
80cl | 9.5

Softgetränke

Pepsi | Pepsi Max | Rivella Rot | Elmer Citro | Säfte
33cl | 6

Hot selection

Espresso | coffee 5
Cappuccino | Latte Macchiato 33cl | 7
Auswahl von Samova™ Tee 6.5

Digestif

Cognac Hennessy V.S.O.P Privilège, France 4cl | 16
Humbel Kirsch Basler Langstieler, Switzerland 2cl | 14