

_ässenszyt

Deine Stadt ist da für dich - Verbundenheit mit seinem Zuhause heisst
Verbundenheit mit dem Lokalen - Support Your Locals.

_stadtliebi

Kürbissuppe mit karamellisierten Ingwer-Popcorn

_tavolata zum teilen und geniessen

Flanksteak vom Jenzer Fleisch aus Arlesheim,
frische Shrimps von SwissShrimp aus Rheinfelden,
Tofu-Sticks in Panko-Sesamkruste von Tuyu Tofu aus Basel
und Salsiccia von der Metzgerei Pippo im St. Johann

_beilagen

Rotkabissalat mit Linsen vom Hofladen Kürbisegge aus Muttenz und
Birnen an Baselbieter Bienenhonig-Dressing
Butternut- Fries aus frischem Kürbis von Kallen Gemüsebau aus Oberwil
Gebratene Endivien

Hausgemachte Crème brûlée mit Mässmogge-Pralinenfüllung von Sweet Basel

65.- pro Person

So lässt sich Basel sehen - spüren - erleben

_ässenszyt

Gemeinsam Essen & Geniessen mit seinen Liebsten verbindet und schmeckt gleich viel besser.
Im Rhystärn Restaurant schaffst du mitten auf dem Rhein Genusserlebnisse,
die in bester Erinnerung bleiben.

_vorab

Nüsslissalat mit Walnüssen und getrockneten Cranberries an Rhystärn-Dressing
12

Kürbissuppe mit karamellisierten Ingwer-Popcorn
9

Duo von Randen und Tuyu Tofu aus Basel
12

_zum dribisse

Rhystärn-Winterburger
mit Flanksteak vom Jenzer Fleisch aus Arlesheim im hausgemachtem Laugenbun,
Emmentaler AOP, konfierten Zwiebeln und Kürbischutney
32

Egli-Filet im «Unser Bier»-Teig
mit Ingwermayonnaise
28

_zum dribisse wird serviert mit
Butternut- Fries aus frischem Kürbis von Kallen Gemüsebau aus Oberwil

_us dr bowle

Marroni-Ingwer-Chili Ravioli von PastaPasta an Orangenbutter
22

Winterliches Risotto
mit Austernseitlingen von Basler Stadtpilzen
24

Frische Gnocchi von PastaPasta
mit gebratenem Hokkaido-Kürbis
23

_us dr bowle mit wahlweise:
+ Tofu-Sticks in Panko-Sesamkruste mit Tuyu Tofu aus Basel 6
+ Tagliatta vom Flanksteak vom Jenzer Fleisch aus Arlesheim 8
+ Frische Shrimps von SwissShrimp aus Rheinfelden 12

_fonduezyt

Winterzeit ist Fonduezeit! Was gibt es Schöneres als gemeinsam ein wärmendes Fondue zu geniessen, während draussen die winterliche Basler Stadtkulisse vorbeizieht.
Bei diesem Fondue-Genuss wird es dir wohliger warm ums Herz!

_chäsig

Fondue Traditionell – Das Original, einfach guet!	29
Rhystärn Fondue – Unsere rezente Hausmischung mit regionalem Käse	31
Walliser Tomatenfondue – Aufregend anders, in der Farbe & im Geschmack	32
Ueli Bier Fondue – Basler Spezialität, mit naturtrübem Ueli Roburbier verfeinert	31

Unsere Rhystärn Käsefondues bereiten wir mit einer feinen Basler Käsemischung vom Wirth's Huus Käsespezialitäten oder der MIBA zu (200 Gramm Käse pro Person). Dazu servieren wir frisches Brot von der Bäckerei Mock aus Kleinhüningen und Gschwelli.

_fleischig

Fondue Chinoise «traditionell» Frische Gemüsebouillon mit Kalb-, Rind- und Pouletfleisch Jasminreis und Kartoffelgratin Vier hausgemachte Saucen Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskolben	49
Lust mol öbbis anders z' probierie? Die handgemachten Basler Dumplings sind einfach yummy! (2x Green Vegan und 2x Orange Mushroom)	+12

Das Fondue Chinoise servieren wir ausschliesslich mit Schweizer Fleisch, das handgeschnitten in Würfel serviert wird (250 Gramm pro Person). Gerne darfst du Fleisch nachbestellen – Supplement à 12.- (pro 100 Gramm).

_mol öbbis anders

Fondue Chinoise «exotisch» Frische Gemüsebouillon mit vegetarischen Spezialitäten aus Basler Manufakturen Hausgemachtes Kimchi Jasminreis Vier hausgemachte Saucen	49
--	----

Neugierig auf das Fondue Chinoise «exotisch»?
Entdecke die frischen, handgemachten Teigtaschen von Peng Dumplings Basel (3x Orange Mushroom und 3x Green Vegan), Austernseitlinge von Stadtpilze Basel und Tofu von Tuyu Tofu aus Basel. Gerne darfst du nachbestellen – Supplement à 12.- (3x Dumplings, Tofu und Austernseitlinge).