

Premier Étage Zum Brauner Mutz

Eine Kulinarische Zeitreise

Am 4. Dezember 1914 öffnete der «Mutz» am Barfüsserplatz das erste Mal, geführt wurde das Haus damals von Friedrich Kirschenheiter. Gebaut hatte das neue Geschäfts- und Wohnhaus mit dem grossen Restaurant im Parterre und im 1. OG der Basler Architekt Rudolf Sandreuter. Von Franz Baur stammt der reiche Sgraffitto-Dekor der Fassade.

Urbaslerisch und mitten in der Stadt

Das Restaurant Zum Braunen Mutz ist eine wahre Institution und aus Basel nicht mehr wegzudenken. Ob stilvolles Dinner oder ausgelassene Stimmung in der Bierhalle, hier erleben Sie das waschechte Basel. Seit über 100 Jahren war hier vom Hafenarbeiter zum Banker oder Politiker fast jeder Basler Mal zu Gast.

Das Urgestein in Basel, ehrlich, gemütlich und mit viel Charme ein wahrer Basler. 100 Jahre Tradition mit viel Leidenschaft.



Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat

9.00

Gemischter Salat

12.00

Frisches Steak Beef Tatar mit knusprigem Toast & Kapern

22.50

Braune Mutz - Plättli gemischte kalte Plättli mit Schweizer Fleisch - Käse Spezialitäten

19.50

Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmiggiano-Späne

26.50

Warme Vorspeisen

Champagnerschaumsuppe

14.00

Gebratene Riesengarnelen in Gartenkräutersauce auf knuspriges Toastbrot & Rucola

24.00

Ceaser Salat mit grillierte Pouletsteifen serviert mit Parmigiano

19.50

Premier Étage Klassiker

Rosa gebratenes Kalbsschnitzel an rassige Morchel Sauce serviert mit Country Cuts & Marktgemüse

47.50

Basler Geschnetzeltes mit hausgemachten Spätzli

26.50

Egli Filet im Bierteig mit Pommes Frites dazu Sauce Tartare

29.50

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art serviert mit Goldbraune Butterrösti

39.00

Grillierter Straussfilet an rassige Pfeffersauce serviert mit Trockenreis & Marktgemüse

38.50

Saftiges Pferdesteak in Knoblauchsauce serviert mit Pommes Frites & Gemüse

36.50

 *Lachsfilet an cremige Zitronendillsauce mit Reis und Marktgemüse*

36.50

Surf and Turf an Bernaisesauce mit Country Cuts & Gemüsebouquet

Entrecôte & Lachsfilet

56.00

Frische Kalbsleberli in Butter gebraten mit Gartenkräutern dazu knusprige Rösti

34.00

Beefsteak Tatar serviert mit knusprigen Toasbrot & Kapern

+ Whiskey - Cognac 4.50

+ Pommes Frites 5.50

29.50

Cordon Bleu & Schnitzel

Premium

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Bergkäse

34.50

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse

24.50

Wienerschnitzel in Butter gebraten

31.00

Schweinsschnitzel in Butter gebraten

22.50

Halbmeter Cordon Bleu für 2 Personen

Gefüllt mit Bergkäse in Butter gebraten

69.00

Beilagen

Gemüse 5.50

Pommes Frites 5.50

Trockenreis 5.50

Gemischter Salat 5.50

« « Festival & Premium Entrecôte serviert in der Pfanne »»»

150g 300g 500g

Entrecôte « Cafe de Paris » 29.50 56.50 79.50

Entrecôte « Trüffelsauce » 38.50 65.50 88.50

Entrecôte « Sauce Bernaise » 34.50 61.50 84.50

Entrecôte « Pfeffersauce » 33.50 60.50 83.50

Entrecôte « Cremige Champagnersauce » 36.50 63.50 86.50

Entrecôte « Morchelsauce » 38.50 65.50 88.50

Entrecôte « Safrancognacsauce » 38.50 65.50 88.50

Entrecôte « BBQWhiskeysauce » 35.50 62.50 85.50

Beilagen:

Gemüse 5.50

Pommes Frites 5.50

Trockenreis 5.50

Gemischter Salat 5.50



Dessert

Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm

8.50

Apfelkuchen mit Vanilleglace

9.00

Warme Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

11.50

Aprikosenparfait

12.00

Coupe Dänemark

11.50

Aprikosensorbet mit Apricotine 2cl

12.50

Williams Sorbet mit Williamine 2cl

12.50

Glace - & Sorbet

Pro Kugel

3.50

Glace

Vanille – Mocca - Schoggi

Sorbet

Aprikose - Williams

Portion Rahm 2.00