

HERZLICH WILLKOMMEN



**ZUM
BRAUNEN
MUTZ**

LIEBER GAST

EIN HAUS MIT GESCHICHTE UND TRADITION

**OB STILVOLLES DINNER ODER AUSGELASSENE STIMMUNG IN
DER BIERHALLE**

HIER ERLEBEN SIE DAS WASCHECHTE BASEL

**WIR FREUEN UNS, IHNEN SPEZIALITÄTEN AUS UNSEREM
EINZIGARTIGEN ANGEBOT SERVIEREN ZU DÜRFEN**

DAS RESTAURANT ZUM BRAUNEN MUTZ – TEAM





VORSPEISEN • STARTERS

Grüner Salat Green salad	9.00
Gemischter Salat Mixed salad	12.00
Tomatencremesuppe Cream of Tomato Soup	10.00
Beefsteak Tatar Tatar of beef-steak mit Whisky oder Cognac Beilage Pommes Frites / with French Fries	22.50 / 29.50 +4.50 +5.50
Mutzer-Plättli Gemischte kalte Plättli mit Schweizer Fleisch-Käsespezialitäten Cold plate with Swiss meet-cheese tradition	19.50/26.50

SALATTELLER • LARGE SALADS

Caesar Salat mit Pouletstreifen Classic ceasar salad with chicken	23.00
Wurst Käse Salat Garniert mit Zwiebeln Mit Pommes Frites / with French Fries Sausage cheese salad / garnished with onions	20.50 +5.50
Roastbeefsteller serviert mit Sauce Tartare mit Pommes Frites oder Salatbouquet Roastbeefplate served with sauce Tartar with Frenchfries or a Saladbouquet	32.50
Fitnesssteller Fitnessplate	
○ mit knusprig gebackenen Egli Filets with crispy perch filet	29.50



HAUPTSPEISEN • MAIN COURSE

Basler Geschnetztes mit hausgemachten Spätzli Beef stew cooked in a dark beer sauce, homemade spätzli	26.50
Egli Filet im Bierteig mit Pommes Frites, Sauce Tartare Fried pikeperch with French fries and sauce Tartare	29.50
Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse Homemade meatloaf with mash and vegetables	24.50
Kalbsbratwurst 200g mit Zwiebelsauce und Rösti Veal sausage with Onion sauce and hash browns	24.50
Buurebratwurst 200g mit Zwiebelsauce und Rösti Pork sausage with Onion sauce and hash browns	24.50
Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art serviert mit Goldbraune Butterrösti Sliced veal Zurich style with hash browns	39.00
Frische Kalbsleberli mit Gartenkräutern, dazu knusprige Rösti Calfsliver sauted in Butter with Rösti	34.00
Thunfischfilet an schwarzen Sesamkrusten serviert an Ananasmango-dip mit hausgemachten Süsskartoffelchips Tuna fillet on black sesame crusts served with pineapple mango dip with homemade sweet potato chips	36.00
Braumeister Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes Frites Meat loaf with French Fries and egg	23.00
Pouletflügeli mit hausgemachte Gartenkräutersauce & Pommes Frites Chicken Wings with Herb sauce & French Fries	24.50
Förster Rösti Rösti with vegetables Spiegelei / Egg	19.50 +2.00





MUTZ KLASSIKER • MUTZ CLASSIC

	Schwein	Kalb
	Pork	Veal
Lady Schnitzel	19.50	
Huus Schnitzel	22.50	31.00
Huus Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse	24.50	34.50

HALBEMETER CORDON BLEU



Huus Cordon-bleu gefüllt mit Bergkäse

Pork Cordon Bleu filled with mountain cheese
69.00

ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS »

150 G 300 G 500 G

29.50 56.50 79.50

Mit Pommes-Frites +5.50

SERVIERT IN DER PFANNE



Dazu empfehlen wir / To Recommend

Pommes Frites 5.50
French Fries

Gem. Salat 5.50
Mixed Salad

Gemüse 5.50
Vegetables

Reis 5.50
Rice



SÜSSSPEISEN • DESSERTS

Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm Homemade Caramelköpfler with cream	8.50
Apfelkuchen mit Vanilleglace Apple Cake with vanilla ice cream	9.00
Warme Schokoladenkuchen mit Vanilleglace Hot Chocolate cake with vanilla ice cream	11.50
Aprikosen Parfait Apricots parfait	12.00
Coupe Dänemark Coupe Denmark	14.50
Aprikosensorbet mit Apricotine (2cl) Apricot sorbet with apricots schnaps (2cl)	12.50
Williams sorbet mit Williamine (2cl) Williams's pear sorbet with Williams's pear schnaps (2cl)	12.50



Glace- & Sorbet-Sorten | Ice cream and sorbet

pro Kugel | per scoop 3.90

Glace: Vanille, Mocca, Schoggi, Caramel, Stracciatella, Walnuss, Pistachio

Ice cream: vanilla, coffee, chocolate, caramel, stracciatella, walnut, pistachio

Sorbet: Aprikose, Williams, Erdbeer, Passion Frucht & Mango, Zitrone

Sorbet: Apricot, Williams, Strawberry, Passion Fruit & Mango, Lemon

Portion Rahm | portion of whipped cream

2.00



Für den kleinen Hunger • Small to Eat

Kalbsbratwurst mit frischem Brot & Senf Veal sausage with bread and mustard	13.00
Buurebratwurst mit frischem Brot & Senf Pork sausage with bread and mustard	13.00
Hausgemachte Frikadelle Homemade meatball	5.50
Brezel Pretzel	5.00
Käsekuchen vom Wacker – Schwob tradition seit 1928 Cheesecake tradition since 1928	5.50

Deklaration von Allergenen

Lieber Gast, über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können sowie Fleischherkunft, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

Restaurant Zum Braunen Mutz

Restaurant Zum Braunen Mutz • Barfüsserplatz 10 • CH-4051 Basel

Tel: +41 61 261 33 69 • info@braunermutz.ch • www.brauner-mutz-basel.ch •

Preise inkl. 7.7% MwSt.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag	11.00 – 23.00 Uhr
Samstag	10.00 – 24.00 Uhr
Sonntag	10.00 – 22.30 Uhr

Events

Sie planen ein Event, fragen sie unser Mitarbeitenden oder melden sie sich

info@braunermutz.ch

Wir unterbreiten Ihnen ein grossartiges Menü

*Ein Haus mit Geschichte und Tradition
Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern*



UNSERE BIERE VOM FASS	20cl	30cl	40 cl	50cl	Mass
Feldschlösschen Original	3.90	4.70		7.00	12.50
Feldschlösschen Braufrisch		4.90		7.30	
Feldschlösschen Amber		5.20		7.30	
Feldschlösschen Dunkel		5.20		7.50	
Schneider Weisse Original		5.50		8.50	
Feldschlösschen 1876		5.40		7.70	
Feldschlösschen Weizen		5.20		7.50	
Grimbergen Rouge		5.60		8.90	
Valaisanne Pale Ale			7.60		

UNSERE BIERE IN FLASCHEN	33cl	50cl
Feldschlösschen Bügel		7.50
Feldschlösschen Hopfenperle	5.40	
Warteck Pic	5.40	
Brooklyn Bel Air Sour	6.00	
Celia Organic	5.40	
Schneider Weisse Aventinus		9.00
Cardinal 0.0	5.00	
Schneider Weisse Alkoholfrei		7.50
Somersby Apple Original	7.00	
Somersby Blueberry	7.00	

APÈRITIF		4cl
Martini	15%	8.00
Campari	23%	8.00
Appenzeller	29%	8.00
Cynar	16%	8.00
Gordon's dry Gin	37.5%	10.00
San Bitter alkoholfrei		5.00
Aperol Spritz	11%	11.50



KAFFE UND TEE

Kaffe / Espresso		4.50
Doppelter Espresso		5.90
Latte Machiato		5.50
Capuccino		5.30
Schale		5.30
Kaffe Hag		4.50
Tee		4.50
Ovomaltine / Schokolade		5.30
Kaffe Fertig	2cl. 45 Vol.	8.00
Tee Rum	2cl. 45 Vol.	8.00

MINERAL & SÜSSGETRÄNKE OFFENAUSSCHANK

	33cl	50cl
Mineralwasser mit / ohne	4.50	6.30
Coca-Cola	4.70	6.50
Sprite	4.70	6.50
Eistee	4.70	6.50
Orangensaft	4.50	

MINERAL & SÜSSGETRÄNKE FLASCHEN

	33cl	50cl
Rivella Rot	5.50	
Rivella Blau	5.50	
Apfelschorle	5.50	
Coca-Cola Zero	5.50	
Coca Cola	5.50	
Ice Tea	5.50	
Mineralwasser mit / ohne		7.00

SPIRITUOSEN

		2cl	4cl
Kirsch	40%	6.00	
Zwetschgen	40%	6.00	
Kernobst	40%	6.00	
Williamine	43%	7.50	
Vielle Poire	40%	7.50	
Vielle Prune	40%	7.50	
Calvados	40%	7.50	
Cognac	40%	9.50	
Gin	40%		9.00
Vodka	37.5%		9.00
Rum	40%		9.00
Whisky	40%		9.00
Bacardi	37.5%		9.00
Grappa Nonino Moscato	40%		9.00