

HERZLICH WILLKOMMEN



ZUM BRAUNEN MUTZ

LIEBER GAST

EIN HAUS MIT GESCHICHTE UND TRADITION

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 Hafearbeiter 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.





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 +6.50
Mutzer-Plättli Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst, Bergkäse Cold plate with Swiss meat-cheese tradition	24.00/37.00

SALATTELLER • LARGE SALADS

Caesar Salat mit Pouletstreifen Classic ceasar salad with chicken	24.50
Wurst Käse Salat Garniert mit Zwiebeln mit Pommes Frites / with French Fries Sausage cheese salad / garnished with onions	20.50 +6.50
Fitnesssteller Fitnessplate	
○ mit knusprig gebackenen Egli Filets with crispy peach filet	32.50



HAUPTSPEISEN • MAIN COURSE

Basler Geschnetztes mit hausgemachten Spätzli

Beef stew cooked in a dark beer sauce, homemade spätzli 27.50

Egli Filet im Bierteig mit Pommes Frites, Sauce Tartare

Fried pikeperch with French fries and sauce Tartare 32.50

Hackbraten an Bratensauce mit Kartoffelstock und Gemüse

meatloaf with gravy sauce and mash & vegetables 25.50

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 41.50

Frische Kalbsleberli mit Kräutern, dazu knusprige Rösti

Calfsliver sauted in Butter with Rösti 37.00



Thunfischfilet an schwarzen Sesamkrusten serviert an Ananasmango-dip mit Süsskartoffelchips

Tuna fillet on black sesame crusts served with pineapple mango dip with sweet potato chips 38.50

Braumeister Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes Frites

Meat loaf with French Fries and egg 24.00

Förster Rösti

Rösti with vegetables 19.50

Spiegelei / Egg +2.00





CORDON BLEU & SCHNITZEL FESTIVAL



Schweins Cordon Bleu 26.50

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Pork Cordon Bleu

Schweins Cordon Bleu Jägerart 31.50

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Pork Cordon Bleu with Mushroomsauce

Schweins Cordon Bleu mit Chili 31.50

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Pork Cordon Bleu with Chilisauce

Kalbs Cordon Bleu 36.50

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Veal Cordon Bleu

Kalbs Cordon Bleu Jägerart 41.50

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Veal Cordon Bleu with Mushroomsauce

Kalbs Cordon Bleu mit Chili 41.50

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Veal Cordon Bleu with Chili



Ladyschnitzel 19.50

Pork Escalope

Schweinsschnitzel 23.50

Pork Escalope

Schweinsschnitzel Jägerart 28.50

Pork Escalope with Mushroomsauce

Schweinsschnitzel mit Chili 28.50

Pork Escalope with Chilisauce

Wienerschnitzel 32.50

Veal Escalope

Wienerschnitzel Jägerart 37.50

Veal Escalope with Mushroomsauce

Wienerschnitzel mit Chili 37.50

Veal Escalope with Chilisauce



Dazu empfehlen wir / To Recommend

Pommes Frites 6.50
French Fries

Gemüse 6.50
Vegetables

Gem. Salat 6.50
Mixed Salad



MUTZ KLASSIKER • MUTZ CLASSIC

HALBEMETER CORDON BLEU

Half Meter Cordon Bleu



Huus Cordon-bleu gefüllt mit
Bergkäse

Pork Cordon Bleu filled with mountain cheese
69.00

ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS »

Mit Pommes-Frites +6.50

SERVIERT IN DER PFANNE

150 G 300 G 500 G

29.50 59.50 89.50



Dazu empfehlen wir / To Recommend

Pommes Frites 6.50
French Fries

Gemüse 6.50
Vegetables

Gem. Salat 6.50
Mixed Salad



SÜSSSPEISEN • DESSERTS

Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm

Homemade Caramelköpfler with cream 9.50

Apfelkuchen mit Vanilleglace

Apple Cake with vanilla ice cream 13.50

Warme Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

Hot Chocolate cake with vanilla ice cream 13.50

Zwetschgen-Zimt Parfait

Plums cinnamon parfait 12.50

Coupe Dänemark

Coupe Denmark 14.50

Aprikosensorbet mit Apricotine (2cl)

Apricot sorbet with apricots schnaps (2cl) 13.50

Williams sorbet mit Williamine (2cl)

Williams's pear sorbet with Williams's pear schnaps (2cl) 13.50



«Mövenpick» Glace- & Sorbet-Sorten | Ice cream and sorbet

pro Kugel | per scoop 3.90

Portion Rahm | portion of whipped cream 2.00

Glace: Vanille - Swiss Chocolate - Caramel - Espresso Croquant - Stracciatella - Walnuss - Pistachio

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

Sorbet: Aprikose - Williams - Strawberry - Passion Frucht Mango - Lemon Lime

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



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
Frikadelle meatball	6.00
Brezel Pretzel	5.00
Käsekuchen vom Wacker – Schwob tradition seit 1928 Cheesecake tradition since 1928	6.00

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	40cl	50cl	Mass
Feldschlösschen Original	4.10	4.90		7.40	13.50
Feldschlösschen Braufrisch		5.40		7.80	
Feldschlösschen Amber		5.60		8.20	
Feldschlösschen Dunkel		5.60		8.20	
Schneider Weisse Original		5.70		8.90	
Feldschlösschen 1876		5.60		8.20	
Feldschlösschen Weizen		5.60		8.20	
Grimbergen Rouge		5.90		9.50	
Valaisanne Pale Ale			7.90		

UNSERE BIERE IN FLASCHEN	25cl	33cl	50cl
Feldschlösschen Bügel			8.50
Feldschlösschen Hopfenperle		5.90	
Warteck Pic		5.90	
1664 Blanc	6.00		
Schneider Weisse Aventinus			9.50
Cardinal 0.0		5.50	
Schneider Weisse Alkoholfrei			7.90
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		4.80
Doppelter Espresso		5.90
Latte Machiato		5.90
Capuccino		5.90
Schale		5.30
Kaffe Hag		4.80
Tee		4.80
Ovomaltine / Schokolade		5.30
Kaffe Fertig	2cl. 45 Vol.	8.00
Tee Rum	2cl. 45 Vol.	8.00

MINERAL & SÜSSGETRÄNKE OFFENAUSSCHANK

	3dl	5dl
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

	20CL	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	
Fanta		5.50	
Schweppes Bitter Lemon, Tonic	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
