

Premier Etage 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

Nüsslisalat mit Speck und Ei & Croutons

14.50

Steak Beef Tatar mit knusprigem Toast & Kapern

22.50

Mutzerplättli

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst, Bergkäse

24.00 / 37.00

Warme Vorspeisen

« Riesling Sylvaner »

Weissweinschaumsuppe mit Trockenfleisch

14.00

Caesar Salat mit grillierte Pouletsteifen serviert mit Parmigiano

19.50

Premier Étage Klassiker

Basler Geschnetzeltes mit hausgemachten Spätzli

27.50

Egli Filet im Bierteig mit Pommes Frites dazu Sauce Tartare

32.50

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art serviert mit Goldbraune Butterrösti

41.50

Saftiges Rindsfilet «Basler Lummelbraten» an Portweinsauce serviert auf Gemüsebeet & Rosmarinkartoffeln

61.00

Frische Kalbsleberli in Butter gebraten mit Gartenkräutern & knusprige Rösti

37.00



Thunfischfilet an schwarzen Sesamkrusten serviert an Ananasmango-dip mit hausgemachten Süsskartoffelchips

38.50



Fischspiess 300g (Thun, Lachs, Crevetten) an Café de Paris serviert auf Buntes Grillgemüsebeet & Rucola

39.50

Beefsteak Tatar serviert mit knusprigem Toastbrot & Kapern

+ Whiskey – Cognac 4.50

+ Pommes Frites 6.50

29.50

Cordon Bleu & Schnitzel

Festival



Schweins Cordon Bleu 26.50
Gefüllt mit Schinken und Bergkäse

Schweins Cordon Bleu Jägerart 31.50
Gefüllt mit Schinken und Bergkäse

Schweins Cordon Bleu mit Chili 31.50
Gefüllt mit Schinken und Bergkäse

Kalbs Cordon Bleu 36.50
Gefüllt mit Schinken und Bergkäse

Kalbs Cordon Bleu Jägerart 41.50
Gefüllt mit Schinken und Bergkäse

Kalbs Cordon Bleu mit Chili 41.50
Gefüllt mit Schinken und Bergkäse



Schweinsschnitzel 23.50

Schweinsschnitzel Jägerart 28.50

Schweinsschnitzel mit Chili 28.50

Wienerschnitzel 32.50

Wienerschnitzel Jägerart 37.50

Wienerschnitzel mit Chili 37.50

Halbmeter Cordon Bleu für 2 Personen gefüllt mit Bergkäse in Butter gebraten 69.00

Beilagen



Pommes Frites 6.50

Gem. Salat 6.50

Gemüse 6.50

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

150g 300g 500g

Entrecôte « Cafe de Paris » 29.50 59.50 89.50

Entrecôte « Trüffelsauce » 39.50 69.50 99.50

Entrecôte « Pfeffersauce » 33.50 66.50 96.50

Entrecôte « Champagnersauce » 36.50 73.50 98.50

Entrecôte « Morchelsauce » 38.50 68.50 99.50

Beilagen



Pommes Frites 6.50

Gem. Salat 6.50

Gemüse 6.50

Dessert

Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm

9.50

Apfelkuchen mit Vanilleglace

13.50

Warme Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

13.50

Zwetschgen-Zimtparfait

12.50

Coupe Dänemark

14.50

Aprikosensorbet mit Apricotine 2cl

13.50

Williams Sorbet mit Williamine 2cl

13.50

Glace - & Sorbet

Pro Kugel

3.90

Mövenpick

Glace; Vanille – Swiss Chocolate – Caramel – Pistachio - Espresso Croquant

Stracciatella - Maple Walnuss

Sorbet; Aprikose – Williams - Strawberry – Passion Fruit & Mango – Lemon & Lime

Portion Rahm 2.00

