

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

9.50

Gemischter Salat

13.50

Nüsslisalat mit Speck und Ei & Croutons

15.50

Steak Beef Tatar mit knusprigem Toast & Kapern

22.50

Mutzerplättli

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst, Bergkäse

24.50 / 37.50

Warme Vorspeisen

« Riesling Sylvaner »

Weissweinschaumsuppe mit Trockenfleisch

14.50

Caesar Salat mit grillierte Pouletsteifen serviert mit Parmigiano

20.50

Premier Étage Klassiker

Basler Geschnetzeltes mit hausgemachten Spätzli

27.50

Egli Filet im Bierteig mit Pommes Frites dazu Sauce Tartare

33.50

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art serviert mit Goldbraune Butterrösti

43.50

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

61.00

Frische Kalbsleberli in Butter gebraten mit Gartenkräutern & knusprige Rösti

39.50



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

42.50



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

40.50

Beefsteak Tatar serviert mit knusprigem Toastbrot & Kapern

+ Whiskey – Cognac 4.50

+ Pommes Frites 7.50

31.50

Cordon Bleu & Schnitzel

Festival



Schweins Cordon Bleu 26.50
Gefüllt mit Schinken und Bergkäse

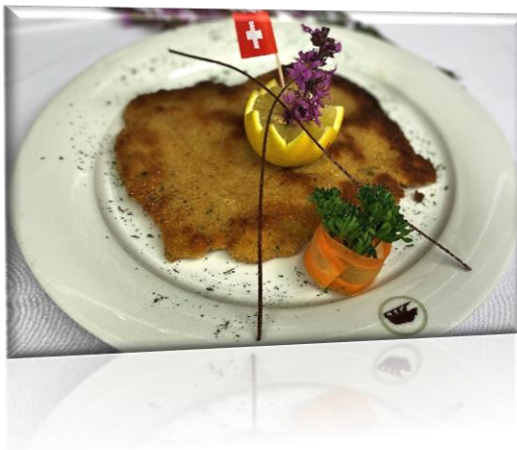
Schweins Cordon Bleu Jägerart 31.50
Gefüllt mit Schinken und Bergkäse

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 7.50

Gem. Salat 7.50

Gemüse 7.50

« « 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 7.50

Gem. Salat 7.50

Gemüse 7.50

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



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	
Super Bock Sem Gluten		5.90	

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
