

# 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 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.





---

## VORSPEISEN • STARTERS

---

<b>Grüner Salat</b> Green salad	9.50
<b>Gemischter Salat</b> Mixed salad	13.50
<b>Tomatencremesuppe</b> Cream of Tomato Soup	10.00
<b>Beefsteak Tatar</b> Tatar of beef-steak mit Whisky oder Cognac Beilage Pommes Frites / with French Fries	22.50 / 31.50 +4.50 +7.50
<b>Mutzer-Plättli</b> Trochenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst, Bergkäse Cold plate with Swiss meat-cheese tradition	24.50/37.50

---

## SALAT • SALADS

---

<b>Caesar Salat mit Pouletstreifen</b> Classic ceasar salad with chicken	24.50
<b>Wurst Käse Salat</b> Garniert mit Zwiebeln mit Pommes Frites / with French Fries Sausage cheese salad / garnished with onions	20.50 +7.50
<b>Fitnesssteller</b> Fitnessplate	
○ mit knusprig gebackenen Egli Filets   with crispy peach filet	33.50



---

## HAUPTSPEISEN • MAIN COURSE

---

**Basler Geschnetzeltes 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 33.50

**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

**Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art serviert mit Goldbraune Butterrösti**

Sliced veal Zurich style with hash browns 43.50

**Frische Kalbsleberli mit Kräutern, dazu knusprige Rösti**

Calfliver sauted in Butter with Rösti 39.50



**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 42.50

**Braumeister Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes Frites**

Meat loaf with French Fries and egg 24.50

**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 7.50  
*French Fries*

Gemüse 7.50  
*Vegetables*

Gem. Salat 7.50  
*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 »

150 G

300 G

500 G

29.50

59.50

89.50

SERVIERT IN DER PFANNE



*Dazu empfehlen wir / To Recommend*

Pommes Frites 7.50  
*French Fries*

Gem. Salat 7.50  
*Mixed Salad*

Gemüse 7.50  
*Vegetables*



---

## 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

### Glaces: Vanille - Swiss Chocolate - Caramel - Espresso Croquant - Stracciatella - Walnuss - Pistachio

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

### Sorbets: Aprikose - Williams - Strawberry - Passion Frucht Mango - Lemon Lime

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



---

## Für den kleinen Hunger • Small to Eat

---

<b>Kalbsbratwurst mit frischem Brot &amp; Senf</b> Veal sausage with bread and mustard	13.00
<b>Buurebratwurst mit frischem Brot &amp; Senf</b> Pork sausage with bread and mustard	13.00
<b>Portion Pommes Frites</b> French Fries	9.00
<b>Frikadelle</b> meatball	6.00
<b>Brezel</b> Pretzel	5.00
<b>Käsekuchen vom Wacker – Schwob tradition seit 1928</b> 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](mailto:info@braunermutz.ch) • [www.braunermutz.ch](http://www.braunermutz.ch) •

Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern

---

### 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](mailto:info@braunermutz.ch)



---

<b>UNSERE BIERE VOM FASS</b>	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		

---

<b>UNSERE BIERE IN FLASCHEN</b>	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	

---

<b>APÈRITIF</b>		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

---