

# RESTAURANT **MATISSE**



Liebe Gäste

„Warum feiern im Restaurant Matisse?“

Wir sind für Ihre Wünsche und Vorstellungen offen, sei es für einen geschäftlichen Anlass, eine Familienfeier oder Ihrer Hochzeit.

Gerne können Sie sich aus folgenden Vorschlägen ein Menü zusammenstellen. Wir bitten Sie jeweils pro Gang ein Gericht für alle auszuwählen. Natürlich bieten wir Ihnen für Vegetarier eine vegetarische Option nach Wahl an.

Wir arbeiten bewusst mit einer kleineren Auswahl, da wir die meisten Produkte frisch für Sie herstellen. Wenn es etwas Grösseres sein darf oder Sie andere Wünsche haben, beraten wir Sie auch gerne persönlich.

Bitte teilen Sie uns bis spätestens eine Woche vorher die genaue Personenzahl, die Anzahl von Vegetariern und ob es Allergien oder Unverträglichkeiten gibt mit. Lassen Sie sich von unserer Bankettkarte inspirieren.



Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

## Menüangebot für Gruppen ab 15 Personen am Abend

April – Juni 2018

### Zum Aperitif

|  |    |
|--|----|
| Blätterteigkonfekt<br>verschiedene Sorten mit Mandeln, Sardellen und Ratatouille             | 8  |
| Aperitif Exklusiv<br>3 verschiedene Kleinigkeiten, der Saison und ihrem Menü angepasst       | 12 |
| Aperitif Exklusiv gross<br>5 verschiedene Kleinigkeiten, der Saison und ihrem Menü angepasst | 20 |

### Suppen

|  |    |
|--|----|
| Spargelcremesuppe<br>Vegetarisch   | 12 |
| Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratener Riesencrevette<br>Vegetarisch möglich | 14 |
| Frische Rindskraftbrühe mit Madeira und Kalbsleberklösschen                | 16 |

### Vorspeisen

|   |    |
|---|----|
| Tarte Tatin von der Zwiebel mit Frischkäse<br>Vegetarisch   | 15 |
| Hausgemachter, kalt geräucherter Lachs mit Sahne-Meerrettich,<br>gepickelten Gurken, Randen dazu hausgebackene Blinis | 19 |
| Hausgemachte Geflügel-Galantine mit Morcheln dazu Spargelsalat<br>und Sauerrahm-Kräuterdip                            | 22 |
| Hausgemachter, kalt geräucherter Lachs mit Kerbel-Sauerrahm-Dip<br>und Spargelsalat                                   | 24 |

Zu allen Vorspeisen reichen wir unser hausgebackenes Brot und Butter.

### Sorbet

|  |    |
|--|----|
| Apfelsorbet mit Cidre aufgegossen            | 10 |
| Prosecco-Sorbet mit Prosecco aufgegossen     | 12 |
| Champagner-Sorbet mit Champagner aufgegossen | 20 |

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

### Hauptgänge

|   |    |
|---|----|
| Quarksteak mit Safransauce, Salzkartoffeln und Schmorgurken<br><i>Vegetarisch</i>                           | 32 |
| Spargel im Strudelteig mit Morchel-Ragout<br><i>Vegetarisch</i>   | 40 |
| Lachsfilet im Briocheteig gebacken dazu Prosecco-Sauce, Blattspinat<br>und Tomaten                          | 38 |
| Rosa gebratenes Lammnierstück mit Hollandaise, Jus, neuen<br>Kartoffeln und Spargel                         | 45 |
| Rindsfilet am Stück mit Champignons und Schinken im Blätterteig<br>gebacken dazu Jus, Karotten und Kohlrabi | 52 |

### Dessert

|  |    |
|--|----|
| Rhabarber-Kompott mit Weisswein und Vanillesauce         | 9  |
| Käsekuchen und Erdbeeren                                 | 12 |
| Himbeer-Limetten-Patisserie                              | 12 |
| Dessertvariation aus unserer Patisserie inklusive Kaffee | 18 |
| Käseauswahl vom Wagen                                    | 17 |
| Hausgemachtes Teegebäck oder Süssigkeiten zum Kaffee     | 8  |

### Menü Surprise

Sie vertrauen uns kulinarisch und möchten sich gerne überraschen lassen?

Bitte teilen Sie uns vorgängig mit wie viele Vegetarier dabei sind und ob es Unverträglichkeiten oder Allergien zu berücksichtigen gibt.

|  |     |
|--|-----|
| 3 Gänge<br>Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse                           | 60  |
| 4 Gänge<br>Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert oder Käse                    | 70  |
| 5 Gänge<br>Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert oder Käse            | 90  |
| 6 Gänge<br>Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert oder Käse, Teegebäck | 100 |
| 7 Gänge<br>Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert, Käse, Teegebäck     | 115 |

Bei diesem Angebot bedanken wir uns für ihr Vertrauen und honorieren es mit einem kleineren Preis. Wir geben wie gewohnt unser Bestes und sparen an nichts.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

### Wichtig bei Spargelgerichten

Die Spargelsaison ist extrem wetterabhängig. Wir bevorzugen weisse badische oder französische Spargeln. Wann die Saison dieses Jahr los geht oder endet ist nicht vorher zu sagen. Genauso wie die Qualität der gelieferten Ware zu einem bestimmten Zeitpunkt. Sollte keine geeignete Ware aus diesen Gebieten vorhanden sein kann es sein das wir zum Beispiel zum Anfang oder Ende der Saison auf grüne Spargel aus anderen Gebieten zurückgreifen müssen. Falls sie das nicht möchten werden wir sie, bei einer Vorbestellung, auf Wunsch ca. 1-2 Wochen vorgängig informieren und eine Alternative anbieten.

Wir danken für Ihr Verständnis und freuen uns auf ihren Besuch.



## RESTAURANT **MATISSE**

Telefon: 061 560 60 66

Burgfelderstrasse 188

4055 Basel

Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 9.30 – 17.00 Uhr

Sonntag 10.00 – 17.00 Uhr

Samstag Ruhetag

Um Reservation wird gebeten.

[reservation@matisse-restaurant.ch](mailto:reservation@matisse-restaurant.ch)

[www.matisse-restaurant.ch](http://www.matisse-restaurant.ch)

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.