SEIT 1870

SCHIESSER

BASEL

Tea Room & Rathstübli

Ein Kaffeehaus mit über 100 Jahren Geschichte

DIE KARTE

MARKTPLATZ 19 · 4051 BASEL · +41 61 261 60 77 · CONFISERIE-SCHIESSER.CH

Kaffee

Kaffee 5.90

Milchkaffee 6.50

Kaffee Mélange 7.50

Kaffee Lutz 12.50
Mit 2 cl Zwetschgen 37°.

Kaffee Fertig 12.50
Mit 2 cl Kernobst 37.5°.

Extras zum Kaffee ..... ab 1.00
Laktosefreie Milch 1.00 · Hafermilch 1.50 · Shot Espresso 2.50 · Schokoladentopping 1.50 · Caramelsirup 1.50 · 2 cl Baileys 17° 4.50 · 2 cl Amaretto 28° 4.50 · 2 cl Rum 37.5° 6.50

Tee

Portion Tee im Kännchen 12.20
Frisch aufgegossen, serviert mit Zitrone, Honig und hausgemachten Pralinen. Zur Auswahl: Earl Grey (der Klassische mit Bergamotte), Eisenkraut (zitroniger Geschmack), Darjeeling (der Champagner unter den Tees), Sencha (japanischer Grüntee), Nana-Minze aus Ägypten, Früchte-Beeren (Apfel, Orange, Hibiskus, Hagebutte, Schlehdorn), Ginger Lemongrass.

Tasse Tee 6.20
Frisch aufgegossen. Earl Grey, Darjeeling, Sencha, Minze, Früchte-Beeren oder Ginger Lemongrass.

Heisse Schokolade

Dunkle Schokolade Grand Cru 65 % HAUSGEMACHT 8.20
Black Maracaibo, Herkunft Madagaskar. Aus eigener Produktion, nach altem Rezept.

Milchschokolade Grand Cru 42 % HAUSGEMACHT 8.20
Milk Seriz, Herkunft Ecuador.

Weisse Schokolade Grand Cru 37 % HAUSGEMACHT 8.20
White Nuit blanche, Herkunft Bolivien.

Trio-Degustation EMPFEHLUNG 14.80
Drei handgefertigte heisse Schokoladen: intensive Dunkelschokolade, cremige Milchschokolade und zartsüsse weisse Schokolade.

Extras zur Schokolade ..... ab 1.50
Schlagrahm 1.50 · Honig 2.00 · Shot Espresso 2.50 · 2 cl Baileys 17° 5.00 · 2 cl Amaretto 28° 5.00

Frühstück

Marktplatz-Frühstück 14.80
Zwei hausgemachte Buttergipfel, Butter, Honig, Konfitüre und 2 dl frisch gepresster Orangensaft.

Schiesser-Frühstück 18.50
Zwei hausgemachte Buttergipfel, frisches Brot, 2 Butter, Honig, 2 Konfitüren und 2 dl frisch gepresster Orangensaft.

Rathaus-Frühstück EMPFEHLUNG 29.50
Zwei hausgemachte Buttergipfel, frisches Brot, 2 Butter, Honig, 2 Konfitüren, Rührei mit gebratenem Speck und 2 dl frisch gepresster Orangensaft.

Cüpli zum Frühstück 8.90
Prosecco CHF 8.90 oder Champagner CHF 15.50: ein Privileg für unsere Frühstücksgäste.

Hausgemachtes Birchermüesli 14.20
Mit frischen Früchten, Joghurt, Honig und Granola.

Extras zum Frühstück ..... ab 6.50
Rührei 2 Eier 8.20, 4 Eier 15.90 · Gebratener Speck 50 g 6.50 · Schinken 50 g 6.50. Unsere Eier sowie Fleisch- und Wurstwaren kommen ausschliesslich aus Schweizer Produktion.

Suppen & Hausgemachtes

Tomatencreme 12.50
Mit frischem Hausbrot.

Tagessuppe TÄGLICH 12.50
Mit frischem Hausbrot.

Schinkengipfel oder Wurstweggen 4.80
Auf Wunsch mit gemischtem Salat CHF 14.50.

Quiche Lorraine 7.80
Auf Wunsch mit gemischtem Salat CHF 18.90.

Quiche mit Ziegenkäse und Spinat 7.80
Auf Wunsch mit gemischtem Salat CHF 18.90.

Quiche mit Gemüse und Kräutern 7.80
Auf Wunsch mit gemischtem Salat CHF 18.90.

Quiche mit Kürbis und Lauch 7.80
Auf Wunsch mit gemischtem Salat CHF 18.90.

Gemischter Salatteller 17.50
Bunter Salat mit gekochtem Ei.

Hauspasteten-Teller 23.50
Mit Cumberlandsauce und Salat.

Dessert & Glace

Original Schiesser Läckerli-Brownie SPEZIALITÄT 12.80
Hausgemachter Brownie mit Basler Läckerli: das traditionelle Schiesser-Läckerli und feinste Grand-Cru-Schokolade.

Hausgemachte Schokoladenmousse 11.80
Aus unserer Grand-Cru-Couverture 65 %.

Hausgemachter Apfelstrudel 10.20
Mit lauwarmer Vanillesauce. Kugel Vanilleglace + 4.50, Portion Schlagrahm + 1.00.

Hausgemachte Glace 5.50
Pro Kugel: Vanille, Erdbeere, Himbeere, Chocolat, Stracciatella, Pistache, Mocca, Mango, Banane, Citro, Heidelbeere. Schlagrahm + 1.50.

Schiesser Eiscafé SEIT 1870 ..... 14.80
Unsere Moccaglace stellen wir nach einem alten Rezept her: seit 1870 ohne Unterbruch.

Coupe Dänemark 15.50
Vanilleglace mit hausgemachter Schokoladensauce, Schlagrahm und Mandelsplittern.

Portion Vermicelles 13.80
Marronipüree, Meringue und Schlagrahm.

Kalte Getränke

Hausgemachter Eistee HAUSGEMACHT 6.20
Eine erfrischende Mischung aus Hibiskus, Mango und Maracuja.

Mineralwasser Rhäzünser 6.20
33 cl, mit Kohlensäure.

Mineralwasser Arkina 6.20
33 cl, ohne Kohlensäure.

Apfelschorle 6.20
33 cl.

Rivella rot oder blau 6.20
33 cl.

Coca-Cola oder Coca-Cola Zero 6.20
33 cl.

Alpinesse Tonic oder Bitter Lemon 6.20
20 cl.

Orangensaft frisch gepresst 7.80
20 cl.

Feldschlösschen alkoholfrei 6.80
33 cl. Auch als Panaché alkoholfrei.

Wein, Cüpli & Drinks

Gespritzter Weisswein 8.50
2 dl, sauer (Mineralwasser) oder süss (Citro).

Cüpli Prosecco DOC ..... 12.—
1 dl. Le Calle, Extra Dry, Italien.

Cüpli Champagner AOC 18.50
1 dl. Mailly, Grand Cru Brut Réserve, Frankreich.

Hugo, Aperol, Limoncello oder Campari Spritz 14.50

Tito's Vodka Lemon oder Orange 18.50

Liköre, Cognac, Grappa, Eau de vie ..... ab 8.50
Baileys 17° oder Amaretto 28°, 4 cl 8.50 · Cognac Bisquit 42°, 2 cl 15.50 · Grappa Brunello 41°, 2 cl 13.50 · Cru Réserva 41°, 2 cl 15.50 · Baselbieter Kirsch 42°, 2 cl 9.50 · Poire Williams 43°, 2 cl 12.50 · Apricotine 40°, 2 cl 12.50.