

Willkommen im Pförtnerhaus

SOMMER IM PFÖRTNERHAUS

Wenn die Tage länger werden und die Sonne auf der Haut tanzt, ist es Zeit für Genussmomente im Pförtnerhaus. Unsere Sommerkarte bringt frische Vibes auf den Teller, perfekt für entspannte Apéros mit Freundinnen und Freunden oder chillige Abende zu zweit.

Freu dich auf unsere beliebten Pförtiplättli, knackige Salate und natürlich unsere legendären Croffles in süßen und salzigen Varianten. Zu jedem Gericht gibt es den passenden Wein oder einen unserer kreativen Drinks. Von prickelnd leicht bis aromatisch intensiv – **so geht Sommer!**



Salty Croffles

HOME OF THE CROFFLE!

Unsere Croffles werden aus hochwertigen Teiglingen als Laugenkorn- oder Buttervariante frisch zubereitet. Wir backen sie in einem speziellen Croffle-Eisen und bestreichen sie mit handgemachten Mousses und belegen sie mit hochwertigen Zutaten. Alle Rezepte sind Eigenkreationen, die es so nur im Pförtnerhaus in Basel gibt.

ALL-TIME FAVOURITES

Roastastic Beef	23
Roastbeef, hausgemachte Tartarsauce, english Cheddar, Rucola, Kapern	
Japan Delight	22
Pouletbrust in hausgemachten Teriyaki, Sriracha-Crème, Mango, Frühlingszwiebeln	
The great Greek	20
Gyros, Joghurtsauce, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln (wird mit einem kleinen, frischen griechischen Salat serviert)	
Parma Bandito	20
Hausgemachtes Parmesanmousse, Parmesan, Bündner Rohschinken, getrocknete Tomaten, Rucola	
Fishy Fish	18
Hausgemachtes Thonmousse, Cornichons, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch	



SWISS LACHS® SPECIAL

Green Salmon

20

Swiss Lachs®, hausgemachte Avocado-Frischkäse-Crème, Sprossen

Salmon King

19

Swiss Lachs®, hausgemachtes Meerrettichmousse, Kapern

VEGI LOVE

Ruby Ruby Ruby

18.5

Hausgemachte Avocado-Frischkäse-Crème, Granatapfelkerne, Sprossen

Hummus Affair

18.5

Hummus, Gurken, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln

Don Burrata

22

Burrata di Bufala, Tomaten, hausgemachtes Tomatenmousse, Basilikum (wird mit einer kalten Tomatensuppe serviert)

Alle Croffles werden mit Salat serviert.

Croffles ohne Salat - 5

Salat, Suppen & Snacks

SALATE

Tomaten-Burrata-Salat	23
Burrata di Bufala, bunte Cherry Tomaten, Schalotten, Balsamico-Creme, Pinienkerne, Basilikum, Rucola	
Teriyaki Salat	22
Poulet Teriyaki, Blattsalat, Mango, Frühlingszwiebel	
Wurst-Käse-Salat auf Blattsalat	22
Cervelat, Le Gruyère AOP, Blattsalat, Zwiebeln, Cornichons	
Griechischer Salat	20
Feta, Tomaten, Gurke, Oliven, rote Zwiebeln	
Thonsalat	19.5
Thon, Blattsalat, Frühlingszwiebeln, Sprossen und Kernen	
Grosser Blattsalat mit Sprossen und Kernen	14
Kleiner Blattsalat mit Sprossen und Kernen	7.5

SUPPE

	klein / gross
Hausgemachte kalte Tomatensuppe mit Kräutern	8.5 / 14.5

WÄHEN UND QUICHES

Quiche Lorraine mit Salat	15
Gemüse Quiche mit Salat	15
Käsewähe mit Salat	15

Quiches und Wähen ohne Salat - 7.5

PLÄTTLI (Ab 16:30 Uhr)

Pförtiplättli “Chef’s selection”	28
Fleisch, Antipasti, Käse, hausgemachte Dips, Focaccia (Fleisch oder Vegetarisch)	
Bündnerplättli deluxe (2 Personen)	38
Engadiner Salsiz und Salametti, Bündner Rohschinken, zwei Sorten Bündner Hartkäse, hausgemachtes rotes Zwiebel-Chutney, Feigensenf, geröstetes Brot mit Olivenöl	
Bündnerplättli	22
Engadiner Salsiz, Bündner Rohschinken, hausgemachtes rotes Zwiebel-Chutney, geröstetes Brot mit Olivenöl	
Hummus-Olivenplättli	11
Hummus, Oliven, Focaccia	
Oliven im Glas	4
Hummus	4
Focaccia	3

FONDUE (Ab 2 Personen, pro Person 300g)

Hausmischung **36 p.P.**

Vier auserlesene Käsesorten, Weisswein, Kirsch und eine Würzmischung.
Unser Fondue wird mit unserem rustikalen Fonduebrot serviert.



Desserts

SWEET CROFFLES

Grand Chocolat	9.5
Toblerone-Mousse, Schokoladensauce, Schokoladenstreusel	
Lotus Queen	9.5
Hausgemachtes Vanille-Mascarpone-Mousse, Lotuscrème, Lotuscrunch	
Salty Caramel	9.5
Crème Pâtissière, Salty Caramel	
Spiky Lemon	9.5
Lemoncream, Meringue, Zitronenzesten	
Berry Mary	8.5
Rahm, Blueberrysauce, frische Heidelbeeren	
Miss Himbi	8.5
Rahm, Himbeersauce, frische Himbeeren	
Big Schoko	8.5
Rahm, Schokosauce, Schokostreusel	
Big Maple	8.5
Ahornsirup, Puderzucker	
Sweet Blanco	5.5
Zimtzucker oder Puderzucker	
Eis Eis Baby	12
Sweet Blanco, Puderzucker, Vanilleglace	
- Miss Himbi Edition	13
- Big Schoko Edition	13
- Berry Mary Edition	13

MASCARPONE DREAM (im Glas)

Mascarpone-Lotus-Crunch-Dream 9

Vanille-Mascarpone-Mousse, Lotus Creme, Lotuscunch

Mascarpone-Berry-Crunch-Dream 9

Vanille-Mascarpone-Mousse, Beeren, Lotuscunch

Lemon-Meringue-Dream 9

Lemoncream, Meringue, Zitronenzesten, Lotuscunch

DESSERT-KLASSIKER

Affogato 9

Vanille Glace, Espresso

Hausgemachtes Tobleronemousse 9

Toblerone-Mousse, Rahm, Schokostreusel

Coupe Colonel 9

Zitronensorbet, Vodka

Glace 5

Diverse Sorten

Portion Rahm +1

Saucen +1

Schokostreusel +0.5



Frühstück

Croff' Monsieur	12
Bauernschinken, Gruyère, getrocknete Tomaten	
Pförti Z'Morge	12
Croissant und Brot mit Butter, Konfitüre und Käse	
Birchermüsli mit Früchten und Rahm	8.5
Swiss Lachs® mit Meerrettichmousse	6
Bündner Rohschinken mit Parmesanmousse	6
Engadiner Salsiz	6
Engadiner Salametti	5.5
Käse	4
Croissant	3

GOOD MORNING CHAMPAGNE

klein / gross

Pol Roger, Champagne Brut Réserve

17 / 89

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne, Frankreich



«I only drink champagne
on two occasions, when I am in
love and when I am not.»

Coco Chanel

Prosecco & Champagner

1 dl / Flasche

Prosecco Spumante DOC Brut Il Fresco / Villa Sandi

9 / 54

Glera

Veneto, Italien

Prosecco DOC Rosé Millesimato Il Fresco / Villa Sandi

9.5 / 57

Glera, Pinot Noir

Veneto, Italien, 2023

Pol Roger, Champagne Brut Réserve

17 / 89

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Champagne, Frankreich

Champagne Blanc de Blancs Réserve / Charles Heidsieck

120

Chardonnay

Champagne, Frankreich



Weine

WEISS

1 dl / Flasche

Bianco Rovere / Guido Brivio

12.5 / 73

Merlot

Tessin

Vollmundig und weich im Auftakt mit einer frischen, fruchtigen Vielfalt.

Anhaltender mineralischer Abgang.

Albo Bianco / Colle Bereto

9 / 62

Chardonnay, Pinot Bianco

Toscana, Italien

Frisches Bouquet mit süsslichen Zitrusaromen.

Sauvignon Blanc / Ripa Dorii

8 / 54

Sauvignon Blanc

Spanien

Weiches, sehr elegantes Mundgefühl mit schöner Säure-Alkohol

Balance und einem anhaltendem, kraftvollem Finish.

Lumano Bianco / Tamborini Carlo

9 / 62

Chardonnay, Merlot, Viognier

Tessin

Feine Aromen von Pfirsich und Aprikose, untermalt von floralen Nuancen und einem Hauch Vanille aus der Holzfassreifung.

Sanct Valentin Sauvignon / St. Michael-Eppan

74

Sauvignon Blanc

Südtirol - Alto Adige

Mit einem expressiven Sauvignon-Duft gehört dieser Wein ganz klar in die Kategorie Spitzenklasse. Zu jeder Zeit perfekt als feiner Aperitif.

Le Blanc Klus 177 (Bio)

66

Aesch, Schweiz

Cuvée aus Räuschling, Sauvignier Gris, Gutedel, Sauvignac und Cabernet Blanc

Feine Blumenwiese, leichte Noten von Zitrusfrüchten, sehr angenehme, gut eingebundene Barriquenoten.

Weine

ROSÉ

1 dl / Flasche

Whispering Angel / Caves d'Esclans

9.5 / 64

Frankreich / Provence

Grenache, Cinsault, Rolle (Vermentino), Syrah, Tibouren

Glänzendes Rosé, in der Nase frische Kräuter der Provence, ein Fruchtcocktail aus Erdbeeren und Himbeeren, auch Pfirsich ist zu erkennen.

Oeil de Perdrix / Albert Mathier

9 / 59

Pinot Noir

Valais, Schweiz

Oeil de Perdrix der Spitzenklasse mit der Komplexität eines Rotweins und der Finesse eines Weissweins.



«There is a time and place for wine.
In my hand and now.»

ALKOHOLFREI

1 dl / Flasche

Prickelnd Cuvée Blanc No1

9 / 48

Kolonne Null

Ein harmonisches Spiel zwischen gelber Frucht von Birne und Mirabelle.

Riesling

8 / 46

Kolonne Null

Noten von dunklen Früchten und schwarzen Beeren, dazu würzige Nuancen von Pfeffer.

Weine

ROT

1 dl / Flasche

El Sueco Tempranillo / Bodegas Virtus

11.5 / 70

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien

Herrlicher Tempranillo-Wein, modern, mit viel Holz und Körper.

Amaranta / Tenuta Ulisse

10.5 / 68

Montepulciano

Abruzzen, Italien

Eine wunderbare Hommage an die bedeutendste Traube der Abruzzen.

Ceccante / Azienda Il Grillesino

9 / 58

Cabernet Sauvignon

Toscana, Italien

Starker Charakter mit dunklen Beeren wie Cassis und schwarze Kirsche.

Riflessi d'Epoca / Guido Brivio

78

Merlot

Tessin

Weiche, vollmundige Frucht. Frisch, elegant, reich mit einer guten Struktur und süsslichen Gerbstoffen. Im Abgang harmonisch, ausgewogen und lang.

Masseri Primitivo / Tenuta Ulisse

68

Primitivo

Abruzzen, Italien

Für Geniesser und Kenner: Kraftvoller Primitivo aus den Abruzzen.

La Atalaya del Camino / Bodegas Atalaya

67

Garnacha Tintorera, Monastrell

Almansa, Spanien

intensiv im Bouquet mit Aromen roter und getrockneter Früchte.

Rioja DOC Egomei / Egomei

67

Tempranillo, Graciano

La Rioja, Spanien

Die Perle aus Rioja. Saftig, aromatisch und mit viel Finesse und Eleganz.

Aperitif

Lady Di Lillet rose, Prosecco, Schweppes Wildberry	15
Ginger Spritz Amicero, Prosecco, Soda	14
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda	14
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	14
Hugo Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze	14.5
Martini Spritz Prosecco, Martini Bianco, Soda	14.5
Wildberry Spritz Lillet blanc, Wild Berry Tonic, Beeren, Minze	14.5
Déjà Vista Déjà vu, Tonic, Grapefruit, Rosmarin	13.5
Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda	14
Campari Orange Campari, Orangensaft	13.5
Campari Soda Campari, Soda	8.5

Cocktails

CLASSICS

Moscow Mule	17
Vodka, Ginger Beer, Limette	
Dark & Stormy	17
Dunkler Rum, Ginger Beer, Limette	
Gin Basil Smash	17
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	
Tom Collins	16
Gin, Zitronen, Soda	
Port Tonic	14
Weisser Portwein, Tonic, Rosmarin	
Gentleman's Mule	14
Pimm's, Ginger Ale	
Milano Torino	16
Martini Rosso, Campari	
Espresso Martini	18
Vodka, Kahlua, Espresso	
Vodka Martini	17
Vodka, Dry Martini	
The Alchemist	18.5
Absinth de Bale, Limette, Zuckersirup, Jägermeister, Angostura	



NEGRONIS

Classic Negroni Gin, Martini, Campari	17
Sloe Negroni Gin, Sloe Gin, Campari	17.5
Coffee Negroni Vodka, Kahlua, Martini, Campari	18
Caribbean Negroni Overproof Rum, Sherry, Campari	18
Negroni Sbagliato Campari, Martini, Prosecco	17
Absinth Negroni Absinth, Martini, Campari	19



«We love Water. Especially frozen into cubes and completely surrounded by Negroni.»

NON ALCOHOLIC DRINKS

Virgin Wildberry Spritz Lillet blanc 0.0, Wild Berry Tonic, Beeren, Minze	14.5
Virgin Hugo Ginger Ale, Holundersirup, Soda, Minze	13.5
Bitter Sunshine Sanbittèr, Apfelschorle, Soda	13
Ingwer Spritz Amicero, Tonic, Soda	12.5
Amalfi Sanbittèr, Grapefruitsaft, Bitter Lemon, Grapefruit	15

Bier & Cider

OFFEN

Tegernseer Hell	3dl / 5dl	5.6 / 8.6
Panaché	3dl / 5dl	5.6 / 8.6
Guinness	5dl	9.5

FLASCHEN

Leffe Brune	3.3 dl	7
Leffe Blonde	3.3 dl	7
Unser Bier Amber	3.3 dl	7
Weihenstephaner Weizen	5 dl	9
Lagunitas IPA	3.55 dl	8.5
Kirin Free	3.3 dl	7
Thatchers Gold	5 dl	9.5



Kalte Getränke

MINERAL UND FRUCHTSÄFTE

Gazosa Mirtillo Citro Mandarin	3.5 dl	6.5
Cucumis Gurke Lavendel	3.3 dl	6
El Tony Mate	3.3 dl	6
Coca Cola / Zero	3.3 dl	5.5
Apfelschorle	3.3 dl	5.5
Schweppes Wildberry	3 dl	5.5
Ginger Ale	3 dl	5.5
Thomas Henry Tonic Bitter Lemon Ginger Beer	2 dl	6
Orangensaft	2 dl	5.5

WASSER

Basler Wasser Mit und ohne	3 dl/5 dl	4 / 5
--------------------------------------	-----------	-------

SMOOTHIES

Fruchtig, frisch und 100 % natürlich.
Unsere Smoothies bestehen ausschliesslich aus Früchten -
ohne Zuckerzusatz, Farb- oder Konservierungsstoffe.

Crazy Carrot Mint Avocado Berry Passion Strawberry Split Mango Paradise Tropi-Colada	4 dl	9
---	------	---

Coffee & Co

KAFFEE

Espresso	4.5
Espresso Macchiato	5.5
Café Crème	5
Doppio	6
Cappuccino	6
Schale	6
Latte Macchiato	6.5
Flat White	6.5
Iced Coffee Latte	6.5
Freddo Espresso	6
Schoggi / Ovo	5.5



«Today's good mood is sponsored
by our Coffee & Matcha»

PFÖRTI SPECIALS

Chai Latte iced / hot	3 dl	6.5
Dirty Chai Latte iced / hot	3 dl	8.5
Homemade Eistee	3 dl/5 dl	6 / 8.5
Homemade Limo	3 dl/5 dl	6 / 8.5
Ingwer Zitrone Limo	3 dl/5 dl	6 / 8.5
Ingwer-Zitronen Tee	3 dl	6.5
(Amicero, frischer Ingwer, Zitrone)		

MATCHA

Matcha Latte iced / hot	7
Vanille Matcha Latte iced / hot	7
Mango Matcha Latte iced / hot	7

Michauswahl

Kuhmilch	
Laktosefreie Milch	+0.5
Hafermilch	+0.5

TEE (von Teegarten Miniatures)

Englische Spitzenmischung	5.5
Schwarztee-Mischung, weicher, runder, voller Blatt-Tee, Assam-Darjeeling-Mischung	
Pai Mu Tan	5.5
Weisser Tee, sonnengetrockneter, spritzig-klarer Tee, offenes Blatt	
Roibush Kalahari	5.5
zitrusfrisch und würzig	
Caribic Blend	5.5
der sinnlich Exotische. Mango, Maracuja-Geschmack	
Holder Apfel	5.5
Holunder-Apfel-Geschmack	
Rote Clara	5.5
Hibiskus, Wein- u. Holunderbeeren, Cassis-Heidelbeer-Geschmack	
Nana Minze	5.5
die kleine Minze; ätherischer als Pfefferminze	
Verveine	5.5
Eisenkraut	

SPIRITS

LIKÖR

Campari Bitter, 25%	4 dl	7.5
Licor 43, 31%	4 dl	7.5
Averna Amaro, 29%	4 dl	6
Ramazotti, 30%	4 dl	6
Jägermeister, 35%	4 dl	6
Berliner Luft, 18%	4 dl	5
Limoncello di Capri, 30%	4 dl	7.5
Amaretto, 28%	4 dl	7.5

RUM

Havana Club Original 3 Anos, 40%	4 dl	9
Havana Club 7 Anos, 40%	4 dl	10
Diplomatico Reserva Exclusiva, 40%	4 dl	12.5
Ron Millonario XO, 40%	4 dl	18

WHISKY & WHISKEY

The Balvenie, 43% 14 Years Caribbean Cask Scotch Single Malt Whisky	4 dl	18
Lagavulin, 43% 16 Years Single Malt Whisky	4 dl	17.5
Aberlour a' Bunadh, 60.9% Cask Strength Single Malt Whisky	4 dl	17
The Chita Suntory 43% Single Grain Whisky	4 dl	16
Jameson Irish Whiskey, 40%	4 dl	8
Ballantine's Scotch Whisky, 40%	4 dl	8
Jack Daniel's Tennessee Whiskey, 40%	4 dl	8

SPIRITS

GIN

Hendrick's Gin, 41.4%	4 dl	8.5
Brockmans Gin, 40%	4 dl	10
Monkey 47 Gin, 47%	4 dl	12
Le Tribute Gin, 43%	4 dl	10
Citadelle dry Gin, 44%	4 dl	8.5
Windspiel premium dry Gin, 47%	4 dl	10
Cantera Verde Gin, 40%	4 dl	10

Trilogie von Gin LAB Basel

Lumberjack's Gin 41%	4 dl	12
Gentlemen's Gin 41%	4 dl	12
Fisherman's Gin 41%	4 dl	12



«Let the evening beGIN»

VODKA

Belvedere Pure, 40%	4 dl	10.5
Grey Goose, 40%	4 dl	10.5
Skyy, 40%	4 dl	7.5
Vodiak Sign, 42%	4 dl	9

TEQUILA

Espolon Blanco, 40%	4 dl	8.5
Espolon Reposado, 40%	4 dl	8.5
1921 Blanco, 40%	4 dl	13
1921 Reposado, 40%	4 dl	13

SPIRITS

WERMUT

Martini Vermouth Weiss, 15%	4 dl	7.5
Martini Vermouth Rot, 15%	4 dl	7.5

ANIS

Pastis Henri Bardouin, 45%	4 dl	8.5
Bastidon - Pastis de Marseille, 45%	4 dl	7
Sambuca Molinari, 40%	4 dl	7.5
Absinth de Bale, 55%	4 dl	10

GRAPPA

Belvedere Pure, 40%	4 dl	10.5
Grey Goose, 40%	4 dl	10.5
Skyy, 40%	4 dl	7.5
Vodiac Sign, 42%	4 dl	9

TEQUILA

Grappa Nebbiolo, 43%	4 dl	14
Grappa Nebbiolo da Barolo, 43%	4 dl	16

TEQUILA

Brandy Cardenal Mendoza, 40%	4 dl	12
Fassbind Kirsch, 41%	4 dl	9.5
Fassbind Pflümli, 41%	4 dl	9.5
Fassbind Williams, 41%	4 dl	9.5

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

Fisch- und Fleischdeklaration

Rohschinken Schweiz, Rindfleisch Schweiz, Pouletbrust Schweiz,
Schweinefleisch Schweiz, Lachs Schweiz, Aufschnitte Schweiz

Alle Preise inkl. gesetzlicher MWST und in Schweizer Franken.