



## STARTER VOM BUFFET

- Kleine Salatschale**    .....7,-
- Grosser Salatteller à discrétion** .....    ..16,-
- Tagessuppe** .....7,-

## LEICHT & LECKER

- Flammkuchen "Pullman Art"**  .....23,-  
Rauchrübli  | New Roots-Crème | Plant Base Käse | Schnittlauch | Rucola
- Gebratener SWISS Lachs "Winzerin Art"**  .....39,-  
Rieslingsauce | Trauben | Pfifferlinge | Croûtons | Rahmkraut | Petersilie  
Risotto
- Trofie**  .....24,-  
Spinat-Mandel-Pesto

### Herzlich Willkommen!

Wie immer haben wir für Sie eine Auswahl an Tagesmenüs und feinen Klassikern zusammengestellt. Geniessen Sie Ihren Mittag nach Ihrem Gusto.

**Guten Appetit**

### AKTUELL

**Pullmans Club-Sandwich** .. 29,-

Maispouletbrust (FR) | Speck | Bergkäse | Rührei | Riesling-Rahmkraut | Pflaumen-Ingwer Glasur | Spinat | Kopfsalat  
Briochetoast

**auch vegetarisch erhältlich**  .....29,-  
**mit Mariniertem Gewürzkürbis**

## TAGESTELLER

vom 20.11. bis 24.11.2023

Zum Tagesteller ist eine Tagessuppe **oder** eine Salatschale vom Buffet inklusive

25,-

### Montag

Kalbshackbraten  | Pilzrahmsauce | Risotto

### Dienstag

Schweinsnierstückbraten  | Apfelrotkraut | Rosmarin Kartoffeln

### Mittwoch

Poulet Geschnetzeltes (DK) | Peperoni Sauce | Butter Nudeln

### Donnerstag

Curry Samosa | Koriander Jogurt Sauce | Gemüse Couscous

### Freitag

Gebratene Kammuscheln (NOR) | Rahm Lauch | Kräuter Reis

### Sehr geehrte Gäste

Wir verwenden Fleisch aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden speziell deklariert.

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

Preise in CHF inkl. 7,7% MWST.

Die Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum aktuellen Tageskurs

 Vegetarisch  Vegan  Gluten Frei

## KLASSIKER

**Baselbieter-Kalbsbratwurst**  .....25,-  
Schmelzwiebel-Jus | Kräutersalat | Pommes Frites

**Wiener Schnitzel**  .....klein 33,- | gross ..46,-  
Preiselbeeren | Zitrone | Sardellen | Kapern | Pommes Frites | Beilagen-Salat

**Black Angus-Rindsfilet (URY) 180g.** .....49,-  
„Pullmans Café de Paris“ Butter oder Pfeffer-Jus | Pommes frites

## SÜSSES

**Limetten-Matcha-Crème-Schnitte**  .....19,-  
Kreolische-Ananas | Sauerrahm-Glace





**Süsse Tagesüberraschung**  .....7,-

**Glace & Sorbet.** .....  .....4,-  
pro Kugel

## STARTERS FROM BUFFET

Salad Bowl   	7,-
Salad Plate à discrétion   	16,-
Soup of the Day	7,-

## LIGHT & TASTY



Tarte flambée "Pullman style" 	23,-
Smoked beet    New Roots-cream   Plant Base cheese   chives   Arugula	
Roasted SWISS salmon „Winemaker style“ 	39,-
Riesling-sauce   grapes   chanterelles   croûtons   creamed cabbage   parsley Risotto	
Trofie 	24,-
Spinach-Almond Pesto	

### Welcome!

As always, we put together a selection of daily menus and fine classics for you. Enjoy your lunch according to your taste.

### Bon Appetit

## ACTUAL

**Pullmans Club-Sandwich .. 29,-**  
 Corn chicken breast (FR) | bacon   
 mountain cheese | scrambled eggs  
 Riesling-creamed cabbage | plum-ginger glaze | spinach | lettuce | brioche toast  
 also available vegetarian  ..... 29,-  
 with marinated spiced pumpkin

## DAILY MENU

from 20.13. until 24.11.2023


A soup of the day *or* a salad bowl included

25,-

### Monday

Veal meatloaf  | mushroom cream sauce | risotto

### Tuesday

Roast pork kidney  | red cabbage with apples | Rosemary potatoes

### Wednesday

Sliced chicken (DK) | pepperoni sauce | butter pasta

### Thursday

Curry samosa | cori-ander yogurt sauce | vegetable couscous

### Friday

Fried scallops (NOR) | creamed leek | herb rice

### Dear guests

We use meat from Swiss production. Exceptions are specially declared.

On request, our employees will be happy to inform you about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances.

Prices in CHF including 7.7% VAT.



Invoices in Euro are issued at the current daily exchange rate

 vegetarian  vegan  gluten-free

## CLASSICS

Veal sausage Basel Style 	25,-
Braised onions   port wine jus   herb salad   french fries	
Wiener Schnitzel 	small 33,-   large .. 46,-
Cranberries   lemon   anchovies   capers   french fries   small side salad	
Black Angus-Beef (URY) Filet .....	45,-
„Pullmans Café de Paris“ butter or pepper-jus   french fries	

## SWEETS

Lime-matcha creamslice 	19,-
Creole-pineapple   sour cream - ice cream	
Sweet surprise of the day 	7,-
Ice Cream & Sorbet .....	4,-
Per scoop	