

# *jakob.*

Der vierte König

Bei uns sind Sie und ihre Gäste herzlich Willkommen!  
Lassen Sie sich von unseren Kreationen verzaubern ...



jakob. Der vierte König • Blumenrain 20 • 4051 Basel • 061 261 54 42  
basel@jakobrestaurants.ch • www.jakobrestaurants.ch



## Königliche Gäste und ihre Feste

Es freut uns, Ihnen unser einmaliges Restaurant mit mediterranem Ambiente in Basel, direkt am Rheinufer, vorstellen zu dürfen.

Wir sind ein Restaurant der SCHULER St. JakobsKellerei. Ein traditionsreiches Weinhaus, welches den Wein vom Rebstock bis hin zum Ausschank ins Glas begleitet, mit der Idee, dem Weinfreund Genuss und Freude zu bereiten – das ist die Devise.

Bei uns werden Sie verwöhnt mit einer grossen Auswahl an exquisiten Flaschenweinen aus aller Herren Länder, begleitet von frisch zubereiteten Schlemmereien. Und „last but not least“ zu vernünftigen Preisen, ein wichtiger Grundsatz von SCHULER – preiswert – eben seinen Preis wert.

Ein freundliches, aufgestelltes und erfahrenes Team mit viel Liebe zum Detail sorgt dafür, dass sich Ihre Gäste bei uns wohlfühlen und Ihr Fest ein Erfolg wird, von dem man noch lange spricht. Geniessen Sie mit Ihren Gästen in gemütlicher Atmosphäre einen edlen Tropfen, begleitet von heimischen und internationalen Köstlichkeiten.

Dabei stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Damit Sie einen kulinarischen Eindruck über unsere Küche bekommen, haben wir für Sie eine Auswahl an festlichen Kompositionen zusammengestellt.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir in einem persönlichen Gespräch gemeinsam Ihr individuelles Festtagsmenu kreieren können.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns so richtig „königlich“ bewirten zu dürfen.

Ihr Gastgeber Thierry Haire und das Königsteam



Begrüssen Sie ihre Gäste mit einem guten  
Glas Wein oder Prosecco, dazu...

Knabberspass mit...

Salzgebäck, Nüssli, Oliven, Silberzwiebeln pro Person Fr. 3.50

Mini Tris di Crostini mit...

Crostini mit Tomaten/Basilikum,  
Thon und Oliven pro Person Fr. 7.50

Gluschtige Spiessli mit...

Mini-Spiessli mit Poulet, Crevetten,  
Würstli und Lachs pro Person Fr. 9.90

Blätterteiggebäck mit...

Schinken, Spinat, Käse, Curry, Tomaten pro Person Fr. 7.90

Der leichte Einstieg in's Festtagsmenü mit...

Gemüsesticks und dazu Curry-, Cocktail-  
und Kräuter-Joghurt-Sauce pro Person Fr. 6.90

Königsplatte mit...

Rohschinken, Bresaola, Hobelspeck  
diverse Sorten Salami, Weich- und Hartkäse  
serviert mit einem Holzofenbrot pro Person Fr. 9.50



## Allzeit ein Genuss

### Märtplatz

Gemischter Salat

Tagliatelle mit Pilzen  
an Rahmsauce

Kleiner Coupe Nesselrode

Fr. 32.50

### Blumenrain

Nüsslisalat mit Ei

Chicken-Curry  
Pouletgeschnetztes an Currysauce  
mit Nudeln, garniert mit Früchten

Vanilleglace  
mit heissen Himbeeren

Fr. 40.50

### Klingentalfähri

Fischsuppe „Vierter König“  
„Les Deux Filets“

Schweins- und Rindsfilet mit Pfeffersauce  
Bratkartoffeln  
Gemüsebouquet

Läckerliparfait  
auf Zwetschgenmarksauce

Fr. 59.50



Oder wie wär's mit

## Spaleto

Gemischter Salat

Schweinsfilet  
an Calvadosauce  
Butternudeln  
Gemüseboquet

Hausgemachte Crème Caramel

Fr. 46.50

## Münster

Waldpilzsuppe  
mit Rahmrosette

Gebratene Entenbrust  
an Honigsauce  
Parfumreis  
Saisongemüse

Hausgemachtes Tiramisù

Fr. 49.50



## Königliche Verführungen

### Urban-Brunnen

Blattsalat mit Pilzen, Ei und Croûtons

Lammcoquilles an Rosmarinjus

Kartoffelgratin

Gemüseboquet

Vanilleglace mit Baileys und Schlagrahm

Fr. 52.50

### Schiffländi

Geräucherter Lachs

mit Meerrettichschaum

Fischvariation mit Riesencrevetten

an Safransauce

Parfumreis

Gemüsebouquet

B'soffni Zwetschgen

mit Zimtglace

Fr. 53.50

### Rathaus

Nüsslisalat mit Feigen  
und Nüssen an Himbeerdressing

Kalbssteak an Waldpilzsauce

Butternudeln

Gemüsebouquet

Tobleronemousse mit Vanilleglace  
und Rahm

Fr. 58.50



## Das königliche Mahl im Winterkleid

Nüsslisalat  
mit Wachtelspiegelei  
*Field salad with fried quail egg*

....

Sauerkraut Veluté  
mit Chorizzo-Chips  
*Sauerkraut soup with chorizo-chips*

....

Rindsfilet  
an Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet  
*Beef filet with morel cream sauce, potato gratin, vegetables*

....

B'soffni Zwetschgen  
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace  
*Redwine-plums with cinnamon ice cream*

4-Gang Menü 69.00

4-Gang Menü mit Weinbegleitung 89.00

*Zu jedem Gang servieren wir Ihnen ein passendes Glas Wein  
aus unserem Angebot.*

## Fondue Bacchus à discrétion

Von Hand geschnittenes,  
erstklassiges Rinds-,  
Schweine- und Geflügelfleisch,  
das Sie selber in einem  
speziell gewürzten Sud  
aus Rosé-Wein garen.

Dazu servieren wir Pommes frites,  
Reis, Sauce Aurora, Sauce Tartare,  
Meerrettich-Quark-Sauce,  
Curry-Mayonnaise, „Aïoli“,  
Perlzwiebeln, Oliven,  
Preiselbeeren und Senffrüchte

Zum Bacchus-Preis von Fr. 46.50 pro Person

## Menu Fondue Bacchus

Kleiner saisonaler Salat

....

Fondue Bacchus à discrétion

Von Hand geschnittenes, erstklassiges Rinds-,  
Schweine- und Geflügelfleisch,  
das Sie selber in einem speziell gewürzten Sud  
aus Rosé-Wein garen.

Dazu servieren wir Pommes frites, Reis,  
Sauce Aurora, Sauce Tartare,  
Meerrettich-Quark-Sauce,  
Curry-Mayonnaise, „Aioli“, Perlwiebeln, Oliven,  
Preiselbeeren und Senfrüchte

....

Dessertteller „Vierter König“

Zum Bacchus-Preis von Fr. 59.50 pro Person