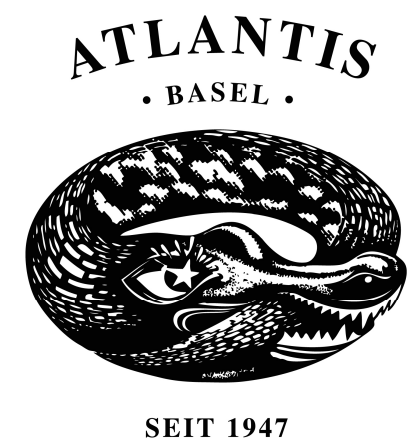




DAS ATLANTIS TEAM
WÜNSCHT E GUETE!



Klosterberg 13
4051 Basel
info@atlan-tis.ch
www.atlan-tis.ch

Restaurant | Bar | Club
Lounge | Events | Terrasse

Für Public Wireless LAN
melden Sie sich bitte an der Bar

Öffnungszeiten:

Sonntag / Montag geschlossen
Dienstag bis Donnerstag 11.30h - 14h | 17h - 24h
Freitag 11.30h - 14h | 17h - 4h ab 23h Club - Night
Samstag 18h - 4h | ab 23h Club - Night

Salate | Salads

	Vorspeise	Hauptspeise
Bunter Saisonsalat an Hausdressing <i>Season salad with homemade dressing</i>	9.00	18.00
Rucola Salat mit Nektarinen, Büffelmozzarella und Rohschinken <i>Rocket salad with nectarines, buffalo mozzarella and air - dried ham</i>	16.00	25.00
Rucola Salat mit gebratenen Jakobsmuscheln an Zitronensauce mit „Granny Smith“ – Apfelstückchen <i>Rocket salad with scallops and a lemon sauce with Granny Smith Apple chunks</i>	18.00	27.00
Tomaten – Büffelmozzarella Salat mit frischem Basilikum <i>Tomato salad with buffalo mozzarella and fresh basil</i>	16.00	25.00

Vorspeisen & Specials | Starters & Specials

Gazpacho Cappuccino „Andaluz“ mit Rohschinken Grissini <i>Gazpacho Cappuchino „Andaluz“ with air - dried ham - Grissini</i>	11.00	
Rindscarpaccio (CH) mit Olivenöl & Parmesanspänen <i>Beef carpaccio (CH) with olive oil and parmesan cheese</i>	19.00	28.00
Tartar – Duett von grünem Spargel und Lachs (EU) mit Salatbouquet <i>Duet of green asparagus tartar and salmon tartar with a salad bouquet</i>	17.00	26.00
Vitello Tonnato (CH) mit neuen Kartoffeln <i>Vitello Tonnato (CH) with baby potatoes</i>		27.00
Salatteller Salad		32.00
- mit gebratenen Süßwasserfischen im Kernenmantel <i>with roasted freshwater fish in a kernel crust</i>		
- mit gebratenem Ribeyesteak (US) <i>with roasted Ribeye steak (US)</i>		37.00
- mit gebratener geräucherter Maispouardenbrust (FR) <i>with roasted smoked chicken breast (FR)</i>		34.00

Risotto | Pasta | Vegetarisch

Champagnerrisotto mit Crevetten (VN) & Chorizo (ES) an Chilisauce mit frischem Spinat <i>Champagne risotto with roasted king prawns (VN), Chorizo (ES), Chilli sauce and fresh spinach leaves</i>		38.00
Penne mit getrockneten Tomaten, frischem Spinat, Pinienkernen und Olivenöl <i>Penne pasta with sundried tomatoes, fresh spinach leaves, pine nuts and olive oil</i>		27.00

Fisch | Fish

Bouillabaisse „Atlantis“ – reichhaltige Fischsuppe mit Meeresfrüchten & Gemüse <i>Bouillabaisse „Atlantis“ – rich stew of seafood, shellfish and vegetables</i>		39.00
Seeteufelmedaillons (FR) im Rohschinkenmantel an „Noilly Prat – Sauce“ mit frischen Tagliatelle & Gemüse <i>Monkfish medallions (FR) coated in Serrano ham on a „Noilly Prat“- Sauce with tagliatelle pasta and vegetables</i>		41.00
Gebratenes Zanderfilet (FR) „Grenobloise“ mit Zitronenstückchen, Kapern und Croûtons an Buttersauce, Camargue Reis und Gemüse <i>Pikeperch fillet (FR) on a butter sauce with lemon slivers, capers, croutons, rice and vegetables</i>		43.00
Riesencrevettenspiess (VN) „Provençale“ mit Camargue Reis und Gemüse <i>King prawn skewer (VN) „Provençale“, rice and vegetables</i>		39.00

Fleisch | Meat

Geräucherte Maispouardenbrust (FR) mit Morcheln an grüner Spargelsauce, neue Kartoffeln & Gemüse <i>Smoked chicken breast (F) with morels and a green asparagus sauce, baby potatoes and vegetables</i>		39.00
Rindsfilet (AU) mit Tomaten – Basilikumtapenade an „Salsa verde“ mit Polenta und Gemüse <i>Fillet of beef (AU) with a tomato - basil tapenade, „salsa verde“ and polenta</i>		49.50
Tagliata di Manzo (US) con Rucola e Salsa al Rosmarino, Risotto e verdure <i>Sliced Ribeye steak (US) with a rosemary sauce, rocket salad, risotto and vegetables</i>		44.00
Lammracks (NZ) an Kräuterknoblauchsauce, Ratatouille und Kartoffelgratin <i>Lamb racks (NZ) with a garlic - herbs sauce, ratatouille and potato gratin</i>		42.00
Rindstatar „Classic“ (CH), mit Toast und Butter <i>„Classic“ beef (CH) tartar with toast and butter</i>		30.00

Atlantis Special

Atlantis Menu Surprise (4 - Gang Saisonmenü) <i>Atlantis surprise menu (seasonal 4 course menu)</i>		65.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------

Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie mit uns eine kulinarische Reise durch die Atlantisküche unter der Leitung von unserem Küchenchef Fernand Doudard – beim Hauptgang dürfen sie wählen ob sie Fleisch oder Fisch bevorzugen.

Lean back and enjoy a journey through the Atlantis kitchen under the leadership of our Chef Fernand Doudard. For the main course you may choose between Meat or Fish.

CH – Schweiz | US – Amerika | FR – Frankreich | VN – Vietnam | ES – Spanien | AU – Australien | NZ – Neuseeland

