



DAS ATLANTIS TEAM
WÜNSCHT E GUETE!

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

Restaurant | Bar | Club
Lounge | Events | Terrasse

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	Hauptgang
Bunter Saisonsalat an Hausdressing <i>Seasonal salad with homemade dressing</i>	10.00	
Nüsslissalat mit Ei, Speck und Croûtons <i>Lamb's lettuce with eggs, bacon and croutons</i>	14.00	
Nüsslissalat mit pochiertem Ei und Hummersauce <i>Lamb's lettuce with poached egg and lobster sauce</i>	15.00	
Friséesalat mit lauwarmem Ziegenkäse auf Blätterteigkissen mit Chorizostreifen (E) <i>Warm goat cheese on puff - pastry with frisée lettuce an slices of chorizo sausage (E)</i>	17.00	
Salatbouquet mit Roquefortkäse, Trauben, Birnen und Nüssen <i>Salad bouquet with blue cheese, grapes, pears and nuts</i>	16.00	

Suppe & Specials | Soup & Specials

Kürbiscrèmesuppe mit geräucherter Entenbrust und Chèvre cornet <i>Pumpkin cream soup with smoked duck breast and goat cheese cornet</i>	11.00	
Kalbscarpaccio (CH) an Olivenöl mit "Mini - Bratkartoffeln" und Cognacschaum <i>Veal carpaccio (CH) on olive oil, with potatoes "rissoles" and cognac foam</i>	19.00	30.00
Carpaccio von geräuchertem Seeteufel an Olivenöl <i>Carpaccio of smoked monkfish with olive oil</i>	18.00	29.00
Duo vom Graved Lachs in Dillmarinade und Lachspastetli mit Sauerrahm <i>Duo from dill-marinated graved salmon and salmon pastry with sourcream</i>	19.00	30.00
Rindstartar "Classic" (CH) mit Toast und Butter <i>Beef tartar "classic" (CH) served with toast and butter</i>	24.00	35.00
Coquilles St. Jaques "Tandoori" mit Gurkenspaghetti und Fruchtchutney <i>Scallops "tandoori" with cucumber spaghetti and fruit chutney</i>	19.00	27.00

Pasta & Vegetarisch | Pasta & Vegetarian

Penne mit gebratenen Riesencrevetten an Currysauce mit Cherrytomaten <i>Penne Pasta with roasted king prawns, curry sauce and cherry tomatoes</i>	38.00	
Penne "Atlantis" mit Zucchetti, Artischocken, Tomaten, Basilikum, jungem Spinat und Pinienkernen an Olivenöl <i>Penne pasta with courgette, artichokes, tomatoes, basil, baby spinach, pine nuts and olive oil</i>		31.00
Maisgriesschnitten auf "beurre blanc" mit grilliertem Gemüse an Olivenöl <i>Polenta slices on a white wine butter sauce with grilled vegetables in olive oil</i>		27.00

Fisch | Fish

Bouillabaisse "Atlantis" – reichhaltige Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Gemüse <i>Bouillabaisse „Atlantis“ – rich stew of seafood, shellfish and vegetables</i>		39.00
Wolfsbarschfilet an Morchelrahmsauce mit Kartoffelstock und Gemüse <i>Fillet of sea bass on a morel sauce with mashed potatoes and vegetables</i>		44.00
Kabeljaurückenfilet mit Feigenkruste an Pommerysenfsauce mit Venererisotto und Gemüse <i>Fillet of codfish with a figs crust on a Pommery mustard sauce with Venere risotto and vegetables</i>		43.00
Zanderfilet an "Sauerapfel-Buttersauce" mit Apfelschnitzen, Champagnerrisotto und Gemüse <i>Fillet of pikeperch on a "sour apple" butter sauce with slices of apple, champagne risotto and vegetables</i>		41.00
Riesencrevetten mit Cappuccinoschaum, Kaffeerisotto und Gemüse <i>King prawns with Cappuccino foam, coffee risotto and vegetables</i>		39.00

Fleisch | Meat

Geräucherte Maispoulardenbrust (FR) mit Morchelrahmsauce, Spätzli und Gemüse <i>Smoked chicken breast (FR) on a morel sauce with homemade spätzle and vegetables</i>		39.00
Rindsfilet (AUS) auf "beurre blanc" mit Trüffelperlen und Scarletkresse, „Bramata - Polenta" und Gemüse <i>Fillet of beef (AUS) on a white wine butter sauce with truffle pearls and scarlet cress., polenta and vegetables</i>		49.50
Kalbsmedaillons (CH) mit Hagenbuttensauce und Sauerrahm, Spätzli und Gemüse <i>Veal medallions (CH) on a rosehip sauce with sour cream, homemade spätzle and vegetables</i>		45.00
Lammcarré (NZL) in Grüntee – Salzkruste mit Schupfnudeln und Gemüse <i>Rack of lamb (NZL) in a salty green tea crust with "schupfnudeln" and vegetables</i>		45.00
Rehschnitzel "Mirza" (AT) an Cognacrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerapfel <i>Venison medallions (AT) with a cognac cream sauce, spätzle, red cabbage and apple with loganberries</i>		44.00

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 and Fish.