

PARTERRE ONE

Restaurant. Kultur. Soziales.

Mit deinem Besuch geniesst du nicht nur einen Abend im Parterre One. Als Teil von Parterre Basel verbinden wir Gastronomie, Kultur und berufliche Integration.

Mehr über unser Engagement: [**parterre.net**](https://parterre.net)

ZUM STARTEN

Hirschcarpaccio

Gelbe Randen · Apfel-Zwiebel-Tatar · Pastinake

22.-

Steinpilzcappuccino ^{V 7}

Tonkabohnenschaum · Trüffelöl

14.-

Herbstlicher Salat ONE ^{V 7 8}

Feige · Baumnuss · Trauben · Roquefort · Birne

15.-

Zander Ceviche ^{1 4 8}

Fenchel · Haselnuss · Brunnenkresse · rote Zwiebeln · Limone

24.-

ONE SIGNATURES

Kalbsschnitzel ONE ^{1 3}

Pommes frites · Salatbouquet

39.-

Chateaubriand «Er ist wieder da» ^{1 3 7}

Am Tisch tranchiert · Parterre-Spätzli · Amarone-Jus · Apfelrotkraut · Tresor des Bois

59.– p. P. · ab 2 Personen

Brioche Burger ONE ^{1 7}

Rindskopfbäckchen · Trüffelmayonnaise · karamellisierte Zwiebeln · Gurken · Parmesan · Pommes frites

36.-

FISCH & MEER

Ganze Seezunge Müllerin-Art ^{1 4 7}

Nussbutter · Schmelzkartoffeln · Blattspinat

56.-

Lachs Tandoori ^{4 7}

Cremiges Risotto · Zitronen-Ingwer-Butter · Apfelkonfit

38.50

Hummerravioli ^{1 2 7}

Beurre blanc · Trüffelbutter · Federkohl

36.-



UNSERE EMPFEHLUNG

Petite Arvine

frisch · mineralisch · ideal zu Seezunge und Hummerravioli

FLEISCH & KLASSIKER

Kalbshackbraten ⁷

Pilzrahmsauce · Gemüse · Süsskartoffelstock

36.-

Rehgeschnetzeltes ^{1 7}

Wildrahmsauce · herbstliche Beilage · Preiselbeerbirne · feine Nudeln

39.-

Spanferkelhaxe ^{7 15}

konfiert mit Honig · Sauerrüben · Kartoffelmousseline

37.-



UNSERE EMPFEHLUNG

Château Ségonzac

würzig · kräftig · ideal zu Reh und Spanferkel

PFLANZENKÜCHE

Vegetarisch & vegan

Geröstete Aubergine ^{V 1 7 8}

Bulgur · Rosinen · Pinienkerne · Avocado · Bimi · Honig-Crème-fraîche
29.-

Pikanter Blumenkohl ^{V 7 11}

Hummus · Granatapfel · Federkohl · Kräuterseitlinge · Kohlrabi
29.-

Randen-Duo ^{V 7 8}

Safranschaum · Haselnuss · blaue Kartoffelmousseline · Ofengemüse
29.-

Rigatoni ^{V 1 7 8}

Dörrtomaten · Fenchel · Kapern · Mandelpesto · Petersilie
29.-
(auf Wunsch auch V+)

SÜSSER ABSCHLUSS

Cheesecake im Glas ^{1 3 7}

frische Beeren
12.50

Crème brûlée ^{3 7}

Pflaumenkompott · Bourbon-Vanilleglace
15.-

Maronentörtchen ^{1 3}

Meringue · Orangensalat · Zimt
14.-

APÉRO

One More

Martini · Grapefruit · Tonic **13.-**

Aperol Spritz

Aperol · Prosecco · Mineral **13.-**

Hugo

Holunderblütensirup · Prosecco · Mineral **13.-**

Lillet Blanc

Lillet Blanc · Tonic oder Ginger Ale **13.-**

Lillet Rosé

Lillet Rosé · Wild Berry Tonic **13.-**

Campari

Soda oder Orange **10.- | 12.-**

0% ZERO PROOF

No More

Martini Vibrante · Grapefruit · Tonic
12.-

Nicht ganz Hugo

Holunder · alkoholfreier Schaumwein ·
Mineral **12.-**

Wild Berry Spritz

Martini Floreale · Wild Berry Tonic **12.-**

Martini Tonic

Vibrante oder Floreale · Tonic **10.-**

SCHAUMWEIN (OFFEN)

Prosecco Raffaello

Raphael dal Bo
Glera
Venetien, Italien
1 dl **9.-**

Rosé Prosecco Raffaello

Raphael dal Bo
Glera, Raboso
Venetien, Italien
1 dl **9.50**

0% Cava Vilarnau Brut alkoholfrei

Vilarnau
Macabeo, Parellada
Barcelona, Spanien
1 dl **9.50**

Piper-Heidsieck Brut

Piper-Heidsieck
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne, Frankreich
1 dl **16.-**

Weitere Schaumweine und Jahrgänge finden Sie in unserer Weinkarte.

WEISSWEIN (OFFEN)

Baselbieter Riesling - Sylvaner AOC

Siebe Dupf
Riesling - Sylvaner
Baselland, Schweiz
1 dl **8.-**

ViaSerta 003 Bianco Tre Venezie

Tamborini-Dettling-Kaufmann
Chardonnay, Sauvignon Blanc
Venetien, Italien
1 dl **9.-**

Petite Arvine AOC Soleil d'Or

Imesch
Petite Arvine
Wallis, Schweiz
1 dl **10.-**

Weitere Weine und Jahrgänge finden Sie in unserer Weinkarte.

ROSÉWEIN (OFFEN)

Rosé IGP Méditerranée

Domaine de Triennes

Cinsault, Syrah, Merlot
Südfrankreich, Frankreich

1 dl 9.-

Weitere Weine und Jahrgänge finden Sie in unserer Weinkarte.

ROTWEIN (OFFEN)

Cornalin AOC Soleil d'Or

Imesch

Cornalin
Wallis, Schweiz

1 dl 10.50

Primitivo "Lianto" I.G.P.

Schola Sarmenti

Primitivo
Apulien, Italien

1 dl 9.-

Château Ségonzac Vieilles Vignes 1ère Cru Bourgeois

Château Ségonzac

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec
Côtes de Blaye, Frankreich

1 dl 10.-

Weitere Weine und Jahrgänge finden Sie in unserer Weinkarte.

BIER VOM FASS

Valaisanne

Lager 4.8%

3 dl 5.50 | 5 dl 8.-

Brooklyn IPA

Brooklyn Brewery 6.9 %

2.5 dl 6.- | 5 dl 9.50

Feldschlösschen

Amber 5.2%

3 dl 6.- | 5 dl 9.-

FLASCHENBIER

Schneider Weisse

Weissbier

5 dl 9.-

Feldschlösschen

Alkoholfrei

3.3 dl 5.50

Schneider Weisse

Alkoholfrei

5 dl 9.-

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige und Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

 Alkoholfrei

SOFTGETRÄNKE (OFFEN)

Citro Rhäzünser

3 dl **5.-** | 5 dl **7.-**

Pepsi-Cola

3 dl **5.-** | 5 dl **7.-**

Hausgemachter Eistee

3 dl **5.-** | 5 dl **7.-**

Frischer Bio-Apfelsaft (saisonal)

3 dl **5.-** | 5 dl **7.-**

Alpinesse

- Tonic
- Bitter Lemon
- Ginger Ale
- Ginger Beer
- Wild Berry

3 dl **5.-** | 5 dl **7.-**

SOFTGETRÄNKE FLASCHEN

Mineral Arkina

sprudelnd · still

5 dl **6.-** | 1 l **11.-**

Rivella Rot

3.3 dl **5.-**

Pepsi-Cola Zero

3.3 dl **5.-**

Allergene

- | | | |
|--------------------------------------|--|-------------------------------|
| ¹ Glutenhaltiges Getreide | ⁷ Milch | ¹³ Lupinen |
| ² Krebstiere | ⁸ Schalenfrüchte | ¹⁴ Weichtiere |
| ³ Eier | ⁹ Sellerie | ¹⁵ Schweinefleisch |
| ⁴ Fisch | ¹⁰ Senf | ¹⁶ Alkoholhaltig |
| ⁵ Erdnüsse | ¹¹ Sesam | |
| ⁶ Soja | ¹² Schwefeldioxid und Sulfite | |

Ernährungsform

 V — Vegetarisch  V+ — Vegan



PAR
TERRE
ONE

MEHR ÜBER PARTERRE ONE