

## Speisekarte Sommer 2020

<b>Vorspeisen</b>	<b>klein gross</b>	<b>Hauptspeisen</b>		<b>Ravioli</b>	<b>klein gross</b>	<b>Desserts</b>	
Tagessuppe*	7.00 11.00	Wollschwein-Kotelette an Kräuterbutter mit jungen Ofenkartoffeln, und mariniertem Sommergemüse	39.00	Gemischte Ravioli (Magro, Artischocken, Mascarpone & Kräuter) an Salbeibutter*	20.00 27.00	Tiramisu*	10.00
Grüner Salat**	9.00	Saure Forelle auf eingemachtem Rhabarber mit Croute und Kräutersalat	28.00	Di Magro (Ricotta-Spinat) an Salbeibutter*	20.00 27.00	Joghurtglacé mit Karamellnüssli*	5.50
Gemischter Salat*	12.00	Knusprige Teigrollen mit Lammhackfleisch zu gemischtem Salat	27.00	Mascarpone-Parmesan an Tomatenrahmsauce*	20.00 27.00	Waldmeisterglacé*	5.50
<b>Apéro</b>		Knusprige Teigrollen mit Spinat-Schafskäse zu gemischtem Salat*	25.00	Cashews Ravioli mit Safran und Dörrtomaten an Balsamicoreduktion**	20.00 27.00	Schoggisorbet**	5.50
Schwarze Oliven**	7.50					Schoggikuchen*	7.00
Grüne Oliven**	7.50			<b>Pasta</b>	<b>klein gross</b>		
Hummus**	7.50			Spaghetti Napoli**	15.00 20.00		
				Spaghetti Aglio Olio**	15.00 20.00		
				Spaghetti Zafferano mit Rucola und Cherry Tomaten*	20.00 26.00		
				Tagliatelle Arrabiata**	20.00 26.00		
				Tagliatelle Kräuterpesto**	20.00 26.00		
				Gnocchi Tomatensauce*	20.00 26.00		
				Gnocchi Gorgonzola*	20.00 26.00		

\* = vegetarisch

\*\* = vegan

Über Zutaten, die Allergien / Intoleranzen  
auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne

Unser Fleisch ist Natura-Qualität und kommt  
- wenn nicht anders vermerkt - aus der Schweiz  
Unser Fisch kommt - wenn nicht anders  
vermerkt - aus der Region (CH).

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht!  
(ausser die Spaghetti)

Preise inkl. 7.7% MwSt.

Restaurant Manger & Boire  
Gerbergasse 81, 4001 Basel  
061 262 31 60  
www.mangerboire.ch  
info@mangerboire.ch