

Vorspeisen	klein	gross	Hauptspeisen		Ravioli	klein	gross	Desserts	
Tagessuppe*	7.00	11.00	Wollschwein Braten mit jungen Ofenkartoffeln, mariniertem Sommergemüse und Kräuterpesto	34.00	Gemischte Ravioli (Magro, Artischocken, Mascarpone & Kräuter) an Salbeibutter*	20.00	27.00	Tiramisu*	10.00
Grüner Salat**		9.00						Joghurtglacé*	5.50
Gemischter Salat*		12.00	Saure Forelle auf eingemachtem Rhabarber mit Croute und Kräutersalat	28.00	Di Magro (Ricotta-Spinat) an Salbeibutter*	20.00	27.00	Waldmeisterglacé*	5.50
Apéro			Knusprige Teigrollen mit Lammhackfleisch zu gemischtem Salat	27.00	Mascarpone-Parmesan an Tomatenrahmsauce*	20.00	27.00	Schoggisorbet**	5.50
Schwarze Oliven**		7.50			Neri (Lachs) an Safransauce	20.00	27.00	Schoggikuchen*	7.00
Grüne Oliven**		7.50	Knusprige Teigrollen mit Spinat-Schafskäse zu gemischtem Salat*	25.00	Ravioli Ochsenchwanz an Jus und Rotweinzwiebeln	20.00	27.00		
Hummus**		7.50			Ravioli Cashew an Balsamicoreduktion und Cherry-Tomaten**	20.00	27.00		
					Pasta	klein	gross		
					Spaghetti Napoli**	15.00	20.00		
					Spaghetti Aglio Olio**	15.00	20.00		
					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

Lachs in Ravioli Neri: Norwegen

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