

SPEISEKARTE

Snacks

Fladenbrot, Oliven, Sommerdip
Pita bread, olives, summer dip 12.-

Apéro DUPONT

fleisch

Auberginenpüree, Rinds-Tatar,
Rohschinken, Salametti, Oliven, Käse, Brot
Eggplant puree, beef tartare, cured ham
salametti, olives, cheese, bread 30.-

Apéro DUPONT

vegi

Auberginenpüree, Burrata,
eingelegte Peperoni, Oliven, Käse, Brot
Eggplant puree, burrata,
pickled peppers, olives, cheese, bread 30.-

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate, Hausdressing**
Mixed leaf salad, house dressing** 11.-

Calamari fritti,
Peperoncini-Limetten-Mayo
Fried Calamari with Peperoncini-Lime-Mayo 23.-

Gerösteter Blumenkohl und Aubergine,
Sojajoghurt, Tahini, Röstbrot**
Roasted cauliflower and eggplant, soy yogurt,
Tahini, toasted bread** 18.-

Burrata, confierte Tomate,
eingelegte Peperoni, Basilikumöl*
Burrata with confit tomato, pickled peppers, basil oil* 18.-

Tatar vom Rind, Röstbrot
Beef tartare, toasted bread 21.-

DUPONT

Greifengasse 2, 4058 Basel
+41 61 681 94 97
info@dupontbasel.ch
www.dupontbasel.ch

📍 dupontbasel

*vegetarisch / vegetarian **vegan

Hauptspeisen

fleisch

Pippo Salsiccia,
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, Jus
Pippo Salsiccia, ratatouille, rosemary potatoes, jus 29.-

Schweinskotelett vom Kräuterschwein,
Pommery-Sauce, Rosmarinkartoffeln, Senfkohl
Pork chop from herb pork,
Pommery sauce, rosemary potatoe, pak choi 39.-

Mistkratzerli (25 Minuten Wartezeit)
Gurkensalat, Pommes Frites
Spring chicken, cucumber salad, French fries 39.-

Tatar vom Rind,
Röstbrot, Pommes Frites
Beef tartare, toasted bread, French fries 36.-

Tagliata di Manzo
Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, Pommes Frites
Tagliata di Manzo,
Rocket, cherry tomatoes, parmesan, French fries 52.-

Fisch

Pulpo vom Grill,
Grüne und weiße Bohnen, Kartoffeln, Chili
Grilled octopus,
Green and white beans, potatoes, chilli 39.-

Beilagen

Jede weitere Beilage
Each additional side dish

Pommes Frites, Rosmarin-Kartoffeln,
Taboulé, Gemüse oder Salat
French fries, Rosmarin potatoes, tabouleh,
vegetables or salad 8.-

Rindfleisch: Irland. Schweinefleisch: Schweiz.
Salsiccia: Schweiz. Geflügel: Schweiz.
Fisch & Meeresfrüchte: Mittelmeer FAO 37.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Unverträglichkeiten oder Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden jederzeit gerne.

Hauptspeisen

vegi/vegan

Knusprige Aubergine
Burrata, Limette, Taboulé*/**
Crispy eggplant, burrata, lime, tabouleh*/** 34.-

Kartoffelgnocchi,
Sommergemüse, Oliven, Salbei**
Potato gnocchi, summer vegetables, olives, sage** 28.-

Planted Steak,
Kräuterkruste, wilder Blumenkohl,
Pommes Frites**
Planted steak,
Herb crust, wild cauliflower, French fries** 36.-

Hausgemachte Dessert

Gebackener Pfirsich,
Himbeer Sorbet, Crumble**
Baked peach, raspberry sorbet, crumble** 14.-

Schokoladenkuchen,
hausgemachte Sauerrahmglacé*
Chocolate cake, homemade sour cream ice cream* 14.-

Tiramisu*
Tiramisu* 12.-

Hausgemachtes Vanille Softeis
Keks-crumble, Sauce nach Wahl
(Salz-Karamell, Schokolade, Erdbeer)
Homemade vanilla soft ice cream
crumble, sauce of your choice
(caramel, chocolate, strawberry) 9.5

Kinder bis 12 Jahre

Chicken Slices & Pommes Frites
Chicken Slices & Pommes Frites 18.-

Penne mit Butter
Penne with butter 12.-

Penne mit Tomatensauce
Penne with tomato sauce 14.-

Portion Pommes Frites
Portion French Fries 8.-

Beef: Ireland. Pork: Switzerland.
Salsiccia: Switzerland. Poultry: Switzerland.
Fisch & Seafood: mediterranean sea FAO 37.

Information about ingredients in our dishes that may trigger intolerances or allergies is available to our staff at any time.