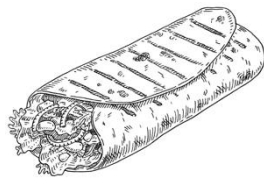


ALL DAY BRUNCH

EGG BENEDICT, 18

Pochiertes Ei mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Rauchlachs (NOR), Rucola auf Brioche Toast



BREAKFAST BURRITO, 24

Burrito mit Pulled Pork, Reis, Peperoni, Käse, Gemüse, Ei begleitet von Pommes Frites

EGG & BACON, 16

2 Spiegeleier und Speck mit Toast

SHAKSHUKA, 18

Versunkene Eier in orientalischer Tomatensauce mit Brot

PANCAKES, 15

*Vegane Pancakes mit wahlweise:
-Ahornsirup (Vegan)
-Frischen Beeren & Puderzucker (Vegan)
-Schokoladensauce*

BIRCHERMÜESLI, 14

Hausgemachtes Haferflocken-Birchermüesli mit frischen Früchten, Honig, Beeren und Nüssen

AVOCADO- LACHS TOAST, 15

Brioche Toast mit Lachs (NOR), Avocado und Frischkäse

TARTINE BURRATA, 19

Tartine mit Rohschinken (IT), Burrata, Tomate, Pesto, Ruccola und Balsamico Reduktion

DESSERT

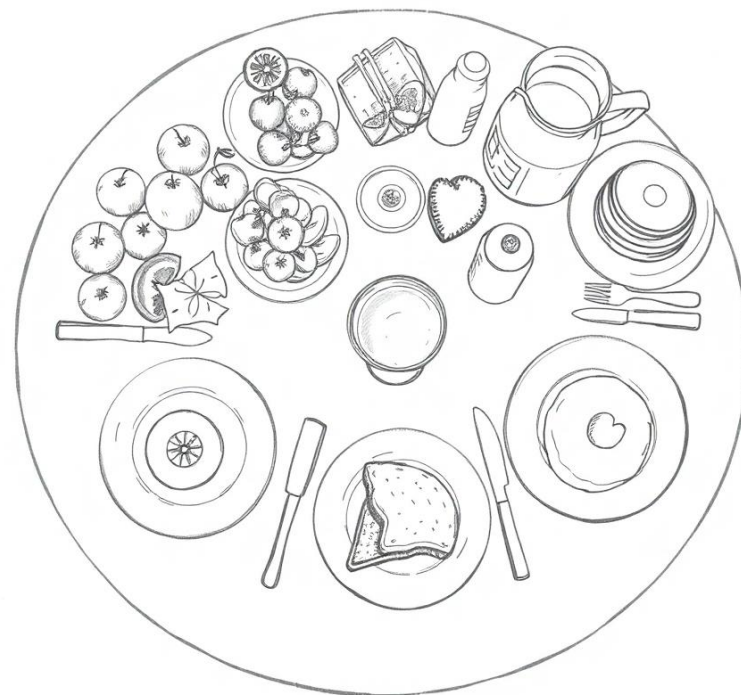
BROWNIE, 14

Schokoladen Brownie mit Vanille Glace und Biscoff Sauce

CHEESECAKE, 15

Cheesecake mit Nüssen und Vanille Glace

BACK STAGE



BRUNCH TO SHARE, 42 pro Person (à discretion für 3h | mind. 2 Personen)

Tischbuffet mit diversen Croissants, Brötchen, Zopf, Salami (IT), Rohschinken (IT), Käse, Rauchlachs, Eierspeise nach Wahl, Birchermüesli, Pancakes, Salat, Saft und Kaffee nach Wahl

ADD ON: "BRUNCH FOR CHAMPIONS", 9 (Prosecco à discretion für 3h)

Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

LUNCH & DINNER

SMASHED BURGER, 25

Smashed Burger mit Cheddar, Zwiebeln, Essiggurken und Backstage Sauce mit Pommes Frites mit Bacon +1 | mit Ei +1

CESAR SALAD, 23

*Grosser Cesar Salat mit Speck, Parmesan, pochiertem Ei und Poulet (NE)
- auch mit Planted Chicken erhältlich*

FALAFEL BURRITO, 23

Falafel, Tzatziki, Rotkraut, Gemüse im Burrito-Wrap mit Pommes Frites (vegan)

RINDS ENTRECÔTE IM PFÄNNLI, 42

200gr. Rindsentrecôte in der heissen Pfanne serviert mit Pommes Frites und Salat begleitet von Sauce Béarnaise

POWER BOWL VEGAN, 24.5

Quinoa, Karotten, Gurken, Rotkohl, Avocado, Sojasprossen, Bohnen, Cherry-Tomaten, Lattich und Croûtons

PULLED PORK BURGER, 26

Pulled Pork Burger mit Tzatziki, Käse, Rotkraut und Salat mit Pommes Frites mit Bacon +1 | mit Ei +1

MENÜ +9

**DU KRIEGST ZU DEINER
HAUPTSPEISE EINE SUPPE ODER
EINEN GEMISCHTEN SALAT
UND EINEN HAUSGEMACHTEN
EISTEE**

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wende Dich bitte an unser Personal.

Herkunftsbezeichnung:
Sofern nicht explizit anders erwähnt, arbeiten wir mit CH-Fleisch & Käse aus Italien

DRINKS & COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI, 18
Vodka, Espresso und Kaffee-Likör

BASIL SMASH, 17
Gin, Zitronensaft, Basilikum und Zucker
Auch ohne Alkohol erhältlich

NEGRONI, 16
Gin, Campari und Martini Rubino

MOSCOW MULE, 16
Vodka, Limettensaft und Gingerbeer
Auch ohne Alkohol erhältlich

AMARETTO SOUR, 17
Disaronno, Zitronensaft, Zucker und AcquaFaba

TIRAMISU MARTINI, 17
Vodka, Espresso, KaffeeLikör, Schokoladen-Likör

VODKA MATE, 16
Vodka und El Tony Mate

MIMOSA, 14
Prosecco und frisch gepresster Orangensaft

MILANO TORINO, 16
Campari und roter Vermouth

***Nichts passendes
gefunden? -frag unser
Personal***



APEROL SPRITZ, 14
SELECT SPRITZ, 14
LILLET SPRITZ, 14
CAMPARI SPRITZ, 14
GISELLE SPRITZ, 14
LIMONCELLO SPRITZ, 14
BERGAMOTTE SPRITZ, 14

A BEER, MY DEAR?

UELI SPEZIAL
Stange 33cl, 6
Gross, 50cl, 8.5

FLASCHENBIER, 33cl
Kitchen Brew IPA, 8
Kitchen Brew Everyday Blonde, 8
Corona, 8

ALKOHOLFREI 33cl
Jever, 8
Kitchen Brew Windstill, 8
Ueli Sorglos, 8
Clausthaler, 8

WEINE

WEISSWEIN 1dl
Via Serta Tre Venezie, 8/53
Chardonnay Gran Sasso, 7/42
Albariña Mar de Frades, 9/57

ROTWEIN 1dl
Monte dei Cocci Negroamaro, 8/53
Primitivo Gran Sasso, 7/42
Le Sentinelle Riserva Morellino, 9/62

BUBBLY STUFF
Veuve Clicquot Brut, 16/96
Ruinart Blanc de Blanc, -/160
L'Artiste Prosecco, 9/48
La Brunasca Rosé Prosecco, 9.5/52

ROSÉWEINE
Chateau Beaulieu (trocken), 8/53
Rosato Contessa Filomarina (süss), 7.5/49

KAFFEE & TEE

Espresso, 4.4	Rooibos Lemongrass, 5
Doppio Espresso, 5.9	Nana Minze, 5
Cappuccino, 5.5	Chai Supreme Masala, 5
Latte Macchiato, 5.9	Tropic Garden, 5
Latte Freddo, 5.9	Verveine Premium, 5
Chai Latte, 5.9	Ginger Lemongrass, 5
Heisse Schoggi, 5	Earl Grey, 5

Alternative Milch, +1

HÄNOWITZ & PAGE
DIRECT TRADE
COFFEE ROASTERS



Alle Preise in CHF inkl. Mwst.

SOFTRINKS

Wasser mit Kohlensäure 5dl, 5
Wasser mit Kohlensäure 1l, 8
Wasser ohne Kohlensäure 5dl, 5
Wasser ohne Kohlensäure 1l, 8
Coca Cola 33cl, 5.9
Coca Cola Zero 33cl, 5.9
Rivella Blau 33cl, 5.9
Fanta 33cl, 5.9
Apfelschorle 33cl, 5.9
Gazosa Limone 33cl, 6.5
Gazosa Himbeere 33cl, 6.5
El Tony Mate 33cl, 5.9
Redbull 25cl, 6
Crodino 17.5cl, 6



BACKSTAGE ICE TEA, 5.9
*Hausgemachter Eistee auf
Schwarzteebasis mit
Pfirsichgeschmack*

SNACKS (ab 17:00)

HUMMUS MIT PITA, 13

GUACAMOLE MIT NACHOS, 15

FALAFEL MIT TZATZIKI (VEGAN), 13

VEGETARISCHES APEROPLÄTTLI, 18

*Parmesan, Pecorino, Grillgemüse, Hummus und
diverse Antipasti und Focaccia*

APEROPLÄTTLI, 26

*Salami (IT) Rohschinken (IT), Parmesan, Pecorino,
Grillgemüse, Hummus, diverse Antipasti Oliven und
Focaccia*

OLIVEN, 6

Italienische Oliven an hausgemachter Marinade

PULLED PORKBURGER MIT TZATZIKI, 25

*Pulled Pork Burger mit Tzatziki, Käse, Rotkraut
und Salat mit Pommes Frites*

EVENTS UND CATERING

Suchst Du ein Catering für dein nächstes Fest oder du
möchtest Deinen Anlass im Backstage feiern?
Kontaktiere uns: info@backstage-basel.ch