
ZUR
MÄGD

RCN MÄGD

Prosecco superiore di conegliano – 9.5
Glera

Negroni classico – 15
Antica Formula / Campari / Gin

Mägd Spritz – 14
Americano rosso / Salty Grapefruit / Basil

ANTIPASTI

Insalata autunnale Ⓥ – 15
Lamb's lettuce, figs, orange, walnuts, Parmesan

Vitello tonnato – 25 / 38
Veal, tuna, capers

Carpaccio di cervo arrosto, funghi gallinacci e pinoli – 24 / 36
Roasted venison carpaccio, chanterelles, pine nuts

Polpo grigliato con puré di ceci e cavolo nero – 28
Grilled octopus, chickpea purée, Tuscan kale

PRIMI

Gnocchi di patate con crema di zucca e chips di guanciale – 30
Potato gnocchi, pumpkin cream, guanciale crisps

Mezze maniche al polpo ubriaco – 33
Mezze Maniche, octopus in red wine, parsley

Caserecce con cinghiale e pecorino – 30
Homemade caserecce, wild boar ragout, pecorino

Pappardelle ai funghi porcini e castagne Ⓥ – 27
Homemade pappardelle, porcini mushrooms, chestnuts

SECONDI

Zucca arrosto con lenticchie e nocciole Ⓥ – 28
Roasted pumpkin, lentils, hazelnuts

Filetto di manzo con risotto al tartufo – 56
Beef fillet, truffle risotto, Barolo jus and autumn vegetables

Rana pescatrice lardellata con radicchio tardivo e fregola sarda – 42
Monkfish wrapped in bacon, Treviso radicchio, Sardinian fregola

Coda alla vaccinara con patate al forno – 32
Braised oxtail, roast potatoes

Parmigiana di melanzane Ⓥ – 28
Classic aubergine parmigiana

DOLCE

Tartelletta* di fichi con gelato zabaione Ⓥ – 15
Fig tartlet with zabaglione ice cream

Castagnaccio con gelato fior di latte Ⓥ – 15
Chestnut cake with pine nuts and raisins, fior di latte ice cream

Spuma di cioccolato con crumble al caramello salato Ⓥ – 14
Chocolate mousse, salted caramel crumble

Sorbetto di mele al prosecco Ⓥ – 15
Applesorbet, Prosecco

Gelato / Sorbetto Ⓥ – 4.50
From the Dream of Ice workshop

All prices are in CHF & incl. VAT

Beef: CH / Veal: CH / Ox: CH / Bread: Jetzer Bakery, Basel
Wild boar: EU / Venison: AT / Octopus: MA / Monkfish: IS / Tuna: TH

Ⓥ VEGAN Ⓥ VEGETARIAN LAKTOSE FREE GLUTEN FREE

We gladly accommodate your dietary needs and take allergies into careful consideration.

We attach great importance on sourcing our vegetables from local farmers and suppliers within Switzerland whenever possible.

Label «Fait Maison»

The dishes on this menu are prepared entirely on-site using raw products and ingredients normally used in our kitchen, in accordance with the criteria of the 'Fait Maison' label, except for the dishes marked with an asterisk (*).

ZUR MÄGD | St. Johanns-Vorstadt 29 | 4056 Basel | t. +41 61 281 50 10 | info@zurmaegd.ch