



Herzlich Willkommen in der Taverne Johann

Schön, dass Sie heute Gast bei uns in der Taverne Johann sind! Wir freuen uns und möchten, dass Sie sich rundum wohl bei uns fühlen. Falls Sie uns das erste Mal besuchen, hier eine kurze Geschichte über uns und die Philosophie unseres Restaurants:

Die Taverne Johann haben wir im Frühjahr 2019 eröffnet. Wir sind stolz seither ein Teil des Quartiers St. Johanns zu sein und in unserer Gaststube täglich Nachbarn, Arbeiter, Stamm- und neue Gäste zu begrüßen. So divers wie unsere Gäste sind, so divers ist unser Kochstil und somit unser Angebot. Bei uns lässt sich ein mehrgängiges Abendmenü geniessen, Beizengerichte aus dieser Karte schlemmen oder eine Kombination aus Beidem – ganz nach Ihrem Gusto. Möglicherweise haben wir auch noch ein Spezialangebot: Wildfleisch zum Beispiel gibt es bei uns das ganze Jahr hindurch – ausschliesslich und direkt von befreundeten Jägern, verarbeitet von uns nach dem «nose to tail-»; dem «Ganztiernutzungs-» Prinzip. Werfen Sie unbedingt auch einen Blick in unsere Getränke- und Weinkarte. Letztere bietet Ihnen eine Selektion von Schweizer und kontinentaler Weine, wobei wir, wenn immer möglich auf naturverbundene Produkte setzen. Die Geschichte und die Menschen hinter unseren Produkten stehen für uns im Mittelpunkt. Sowohl kulinarisch wie auch in Wort pflegen wir es unseren Gästen diese Geschichten zu vermitteln.

Stellen Sie uns ungeniert Ihre Fragen, insbesondere auch bezüglich Allergene, Inhaltsstoffe und alternative Zubereitungsarten sind wir sehr gerne für Sie da.

Wir lassen Sie nun geniessen und sagen: E' Guete!

Ihre Taverne Johann.



Begriffserklärung



Die Cooks' Alliance ist ein Netzwerk von Köch*innen aus der ganzen Welt, welches sich für die Förderung der Biodiversität einsetzt und damit lokale Produzenten*innen sowie die Landwirtschaft unterstützt. Die Köch*innen beziehen und verarbeiten jeden Tag Presidi-Produkte und Produkte der Arche des Geschmacks. Zur Philosophie gehört eine enge Zusammenarbeit mit den lokalen Lebensmittelerzeugern, die die Zutaten für viele traditionelle und kreative Menüs liefern.



Mit den Presidi unterstützt Slow Food vom Verschwinden bedrohte, hochwertige Lebensmittel-Produktionen, schützt einzigartige Regionen und Ökosysteme, bewahrt traditionelle Bearbeitungstechniken und fördert autochthone Tierrassen und Pflanzenarten.

Apéro

Klein / Gross



Kalamata Oliven, Honig-Frischkäse und mediterranes Pesto mit hausgemachtem Brot

13

Slow Food Aperoplättli aus der Valposchiavo mit Fleisch- und Käsespezialitäten von der Macelleria Scalino

21.50 / 35

2-jähriger hausgemachter Jamón vom Bio Wollschwein aus Oberflachs AG (50g / 100g)

9 / 18

Kleines zum Starten

Klein / Gross

Gemischter Blattsalat

10.50 / 14.50

Suppe nach Tagesempfehlung

10.50 / 14.50

Lecker Beginnen

Klein / Gross

Brotsalat mit Kartoffel Focaccia, Rucola, Spargel und Büffelmozzarella

15.50 / 19.50

Ganze provenzalische Artischocke mit Chimichurri und Kapern Mayonnaise

18.50

Markbein vom Freilandrind mit Kräuterkruste, Zwiebel Chutney und geröstetem Brot

16.50 / 28.50

Pulpo (IT) Carpaccio mit Limetten Mayonnaise und Kräuter Vinaigrette

21.50 / 28.50

Kalbskopf Salat mit gepickeltem Gemüse und Bärlauch Salsa



25.50 / 36.50

Gebackenes Bio Schafskäsli vom Mettlihof in Maisprach, BL mit Blumenkohl Antipasti

21.50 / 28.50



Aus dem Topf

Coq au Vin mit neuen Kartoffeln, Speckwürfel, Champignons und Schmorgemüse 42.50



 Terre de Bussière IGP 2020 / Domaine de la Janasse / Rhône FR (Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon)  +9.60

Aufgetischt



Wild-Rauchwurst aus eigener «nose-to-tail»-Produktion mit Honig-Sauerkraut und Hagebuttensenf* 27.50

 «Hobby Lager» Kleinbasler Vagabund / Ueli Bier x Stadtmauer Brauer / Basel CH (naturtrübes Lagerbier, 4.8 %vol.)  +7

Alpen Zander mit Fregola Sarda, Erbsen und Zitronen-Thymian Sauce* 48

 Bianco "Felix Anton" IGT Bio 2022 / Baron Longo / Dolomiten IT (Weissburgunder, Chardonnay)  +10.10

Onglet vom Baselbieter Kalb mit Polentaschnitte und Pommery Senf Sauce* 45

 Château Croix de Mai Médoc AOC 2019 / Château Croix de Mai / Bordeaux FR (Merlot, Petit Verdot, Malbec)  +10.90


Badischer Spargel mit gebackenem Sellerie, Sauce béarnaise und blauen Kartoffeln 38

 VV Riesling 2023 / van Volxem / Mosel DE (Riesling)  +9.60

Ricotta-Ravioli von Paste Ines mit Portwein Schalotten und Belper Knolle 34.50

+mit Wildragout aus eigener «nose-to-tail»-Produktion +9

+mit Pilzragout +8

 Zweigelt AOC BIO 2020 / Weingut Besson-Strasser / Zürich CH (Zweigelt)  +11.50

*Dazu

Kräuter-Bratkartoffeln 8

Fregola Sarda 8

Saisonales Gemüse 8



Süßes und Salziges

Tagesdessert (es git was es git und het solangs het)	8.90
Friandises mit Spezialitäten der Confiserie Beschle und hausgemachtem Gebäck	12
Schokoladenfondant mit Erdbeer Eis und Waldbeer Kompott	14
Rhabarber Crumble mit Vanille Eis und Meringue	14
Käsespezialitäten vom Wirth's Huus mit Früchte-Chutney und Nussbrot	18.50

Eiskaltes

Eis und Sorbet von «Kalte Lust» Olten	1 Kugel 4.90 / Rahm 1.50
Vanille / Schokolade / Erdbeer / Pistazie	
Limette / Apfel / Mandarine	

Für unsere kleinen Gäste

Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse	11.00
Pasta mit Bolognese	13.50
Pouletbrustschnitzel mit Bratkartoffeln	16.50

Zum Trinke

Softgetränke

Johann`s Wasser offen mit/ohne	5dl / 1l	6.70 / 8.90
Hausgemachte Limonade offen Zitrone Ingwer	3dl / 5dl	5.90 / 8.90
Hausgemachter Eistee offen	3dl / 5dl	5.90 / 8.90
Coca Cola	3.3dl	5.70
Coca Cola Zero	3.3dl	5.70
Rivella rot	3.3dl	5.70
Pepita Grapefruit	3.3dl	5.70
Pepita Citro offen	3dl	4.90
Fritz Bio Rhabarberschorle	3.3dl	5.70
Aqua Tonica Noé Mendrisio	2dl	5.70
Gents Swiss Roots Tonic Water Ginger Ale Ginger Beer Bitter Lemon	2dl	5.70
San Bitter	1dl	5.50

Säfte

Apfel offen	3dl / 5dl	4.90 / 6.10
Cranberry offen	3dl / 5dl	4.90 / 6.10
Orangen offen	2dl	5.40
Grapefruit offen	2dl	5.40
Tomaten	2dl	5.40

Bier

Gezapft		3dl / 5dl
Heller Engel, naturtrüb Stadtmauerbrauer		5.90 / 9.00
Dunkler Teufel, dunkel Stadtmauerbrauer		5.90 / 9.00
Schlingel IPA, doppelt gehopft Stadtmauerbrauer		5.90 / 9.00
In der Flasche		
„Hobby Lager“ Kleinbasler Vagabund Ueli Bier x Stadtmauer Brauer	3.3 dl	7
Ueli Bier Sorglos alkoholfrei o.o % Ueli Bier	3.3dl	6.90

Kaffee

Haenowitz&Page Kaffeerösterei

Kaffee	4.90
Espresso	4.90
Ristretto	4.90
Doppelter Espresso	6.10
Schale	5.80
Cappuccino	6.10
Latte Macchiato	6.10

Latte freddo	6.10
Kalter Latte Macchiato	

Tee

Sirocco

Red Kiss - Bio Früchte	5.60
Ceylon Sunrise - Bio English Breakfast	5.60
Piz Palü - Schweizer Bio-Kräuter	5.60
Green Jasmin- Bio Jasmin	5.60
Verbena- Bio Verveine	5.60

Frisch

Ingwer Zitrone frisch	5.60
Minze frisch	5.60

Bitter / Apéritif

Bitter del Professore	25%	4cl	8.50
Averna	29%	4cl	9.50
Vermouth del Professore	18%	4cl	9.50
Classico oder Rosso			
Cynar	16%	4cl	9.50
Pastis 51	45%	4cl	9.50
Sherry Fino Jarana	15%	5cl	13

Liqueur

Limoncello	36.5%	5cl	9.50
Heuschnaps	25%	5cl	10.50
Amaretto Disaronno	28%	5cl	9.50
Baileys	17%	5cl	9.50
Kaluha	20%	5cl	9.50
Berliner Luft	18%	4cl	7

Portwein

Niepoort	19%	5cl	11.50
Dry White Port			
Niepoort	19%	5cl	10.50
Tawny 10years Port			

Rum

Rheinbrand Rum	40%	4cl	15
Bumbu XO Rum	40%	4cl	18
Bumbu	35%	4cl	15
Dictator 20y	40%	4cl	20
Havana reserva/ especial	40%	4cl	13

Gin

Rheinbrand Dry Gin oder Hemp Edition	40%	4cl	15
The Seventh Sense	39%	4 cl	16
Nginious Summer	42%	4cl	16
Elephant London Dry Gin	45%	4cl	16
Hendricks	41%	4cl	16

Vodka

Wodotschka	40%	4cl	13
------------	-----	-----	----

Single Malt Whisky

Ardbeg 10y	46%	4cl	16
Lagavulin 12y	57%	4cl	17
Balvenie Double Wood 12y	40%	4cl	16

Irish Whiskey and Bourbon

Jameson	40%	4cl	12
Buffalo Trace	40%	4cl	15

Fruchtbrand

Basler Langstieliger Kirsch No. 2 Humbel	43%	4cl	15
Roter Williams Birnenbrand No. 9 Humbel	43%	4cl	18
Holunder Beerenbrand No. 10 Humbel	43%	4cl	20
Quittenbrand Nr. 12 Humbel	43%	4cl	18
Framboise Sauvage Nussbaumer	45%	4cl	14
Burgermeister Hof Baregg	42%	4cl	13
Mirabelle Hof Baregg	42%	4cl	13
Alti Zwätschge Hof Baregg	41%	4cl	13
Alti Äpfel Hof Baregg	41%	4cl	13
Calvados Château du Breuil	41%	4cl	15

Grappa – Cognac

Grappa Di Amarone Marolo	43%	4cl	16.50
Grappa di Barolo 20J. Marolo	50%	4cl	21.50
Grappa del Ticino Sassi Grossi Tessin	43%	4cl	15
Cognac A. E. Dor	40%	4cl	14

Schaumweine

Prosecco NUDO Brut DOC	10cl	9.30
Coli del Soligo -Venetien IT (Glera)	75cl	62
Champagne AOC Brut Rosé	10cl	16.50
Pierre Mignon – Champagne FR (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	75cl	110

Roséwein

Baselbieter Pinot Noir Rosé AOC 2022	10cl	9.50
Siebe Dupf Kellerei, Baselland CH (Pinot Noir)	75cl	63

Süsswein

Beerenauslese Cuvée 2019	5cl	10.50
Gerhard Kracher, Burgenland AT (Welschriesling, Chardonnay)	37.5 cl	79

Weisswein

Riesling-Sylvaner AOC 2022	10cl	9.20
Siebe Dupf Kellerei– Baselland CH (Riesling-Sylvaner)	75cl	61
Bianco "Felix Anton" IGT Bio 2022	10cl	10.10
Baron Longo – Dolomiten IT (Weissburgunder, Chardonnay)	75cl	72
Roero Arneis DOCG 2022	10cl	7.90
Enrico Vaudano & Figli – Piemont IT (Arneis)	75cl	52
Nounat VdT 2022	10cl	11.90
Finca Binigrau – Mallorca ES (Chardonnay, Prensal Blanco)	75cl	79
VV Riesling 2023	10cl	9.60
Van Volxem – Mosel DE (Riesling)	75cl	64

Rotwein

Zweigelt AOC BIO 2020	10cl	11.50
Weingut Besson-Strasser – Zürich CH (Zweigelt)	75cl	79
Barbera d'Asti Superiore Marej 2021	10cl	8.40
Enrico Vaudano e Figli – Piemonte IT (Barbera)	75cl	61
Terre de Bussière IGP 2020	10cl	9.60
Domaine de la Janasse – Rhône FR (Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon)	75cl	64
Château Croix de Mai Médoc AOC 2019	10cl	11.50
Château Croix de Mai – Bordeaux FR (Merlot, Petit Verdot, Malbec)	75cl	79
Terroir Históric Negre DOQ 2021	10cl	12.10
Terroir al Límit – Priorat ES (Garnacha, Cariñena)	75cl	80