TAVERNE
• SEIT 2019 •
JOHANN

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.

Slow Food®
Cooks' Alliance

Unser Fleisch, Geflügel und Fisch stammen aus der Schweiz sofern nicht anders vermerkt. Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.

TAVERNE
SEIT 2019
JOHANN

Begriffserklärung

Slow Food®
Cooks' Alliance

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.

Slow Food®
Presidio

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.

TAVERNE · SEIT 2019 · JOHANN

Apéro

	Klein / Gross
Slow Food Presidio — Plättli mit hausgemachten Spezialitäten und Delikatessen von persönlich ausgewählten Produzenten	18 / 36

Kleines zum Starten

	Klein / Gross
Gemischter Blattsalat	10.50 / 14.50
Tagessuppe	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 Carpaccio (IT) mit Limetten Vinaigrette und Kräuter	22.50 / 34.50
Wild Polpette aus eigener nose-to-tail Produktion mit Jalapeños und Sauerrahm	22.50 / 34.50

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

TAVERNE · SEIT 2019 · JOHANN

Aus dem Topf

Coq au Vin mit neuen Kartoffeln, Speckwürfel, Champignons und Schmorgemüse	42.50
Romanico DO / Teso La Monja / Toro ES (Tempranillo)	+9.60

Aufgetischt

Wildwurst aus eigener «nose-to-tail»-Produktion mit Honig-Sauerkraut und Hagebutten Senf*	27.50
Cabernet Blanc VdP / Siebe Dupf Kellerei / Baselland CH (Cabernet Blanc)	+11.20
Brüggli Saibling mit Belugalinsen, Fenchel und Noilly Prat Sauce	41
Terra e Mare Vermentino DOCG / Unmaredivino / Sardinien IT (Vermentino)	+11.20
Onglet vom Baselbieter Kalb mit Dörrbohnen und Pommery Senf Sauce*	45
Rosso di Montalcino “Sogni e Follia” DOC / Podere le Ripi / Toskana IT (Sangiovese)	+13.60
Hausgemachte Zitronen Gnocchi mit Frühlingsgemüse und Belper Knolle	36
Bianco "Liebenstein" IGT Bio / Baron Longo / Vignetti delle Dolomiti IT (Chardonnay, Weissburgunder)	+14.20
Bergricotta Ravioli von Paste Ines mit Portwein Schalotten und gebeiztem Eigelb	32.50
+mit Ragout von der Wildschwein Salsiccia	*+12*
+mit Artischocken-Feta Pesto	*+8.50*
Spätburgunder vom Kalkstein / Weingut Schneider am Schlipf / Baden DE (Blauburgunder)	+11.90

*Dazu

Kräuter-Bratkartoffeln	8
Zitronen Gnocchi	8
Dörrbohnen	8

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

TAVERNE · SEIT 2019 · JOHANN

Süsses und Salziges

Tagesdessert (es git was es git und het solangs het)	8.90
Pralinen Assortiments von der Confiserie Beschle	13
Schokoladen Fondant mit Waldbeer Kompott und Haselnuss Eis	14
Käsespezialitäten vom Wirth's Huus mit Früchte-Chutney und Früchtebrot	18.50

Eiskaltes

Eis und Sorbet von «Kalte Lust» Olten Vanille / Schokolade / Pistazie / Haselnuss / Sauerrahm Aprikose / Himbeere / Limette-Basilikum	1 Kugel 4.90 / Rahm 1.50

Für unsere kleinen Gäste

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

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

TAVERNE · SEIT 2019 · JOHANN

Getränke

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	5.90
Coca Cola Zero	3.3dl	5.90
Rivella rot	3.3dl	5.90
Pepita Grapefruit	3.3dl	5.90
Pepita Citro offen	3dl	4.90
Fritz Bio Rhabarberschorle	3.3dl	5.90
Aqua Tonica Noé Mendrisio	2dl	5.90
Gents Swiss Roots Tonic Water Ginger Ale Ginger Beer Bitter Lemon	2dl	5.90
San Bitter	1dl	6.90

Säfte

Apfel offen	3dl / 5dl	5.10 / 6.50
Cranberry offen	3dl / 5dl	5.10 / 6.50
Orangen offen	2dl	5.90
Grapefruit offen	2dl	5.90
Tomaten	2dl	6.40

Apero Drinks

Saisonaler Drink nach Tagesempfehlung	16
Ramazotti Rosato Spritz Prosecco, Ramazotti Rosato, Soda, Waldbeeren, Basilikum	14
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange	14
Vermouth Tonic Roter Vermouth, Acqua Tonica	14
Negroni Roter Vermouth, Gin, Bitter	16

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	3.3dl	7
Ueli Bier Sorglos alkoholfrei 0.0 % Ueli Bier	3.3dl	6.90

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

TAVERNE
SEIT 2019
JOHANN

Kaffee

Haenowitz&Page Kaffeerösterei

Kaffee	4.90
Espresso	4.90
Ristretto	4.90
Doppelter Espresso	6.10
Schale	5.90
Cappuccino	6.10
Latte Macchiato	6.10
Latte freddo Kalter Latte Macchiato	6.10

Tee

London Tea Company Ltd.

English Breakfast Tea Bio – Schwarztee	5.90
Swiss Mountain Tea – Kräutertee	5.90
Kamillenblüten – Kräutertee	5.90
Verveine Premium Bio – Kräutertee	5.90
Special Japan Sencha Bio – Grüntee	5.90
Hagebutte Hibiskusblüte – Früchtetee	5.90

Frisch

Ingwer Zitrone frisch	6.50
Minze frisch	5.90

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.

TAVERNE
• SEIT 2019 •
JOHANN

Schaumweine

Prosecco NUDO Brut Bio DOC	10cl	9.60
NUDO, Venetien IT (Glera)	75cl	65
Adank Brut	10cl	14.90
Weingut Familie Adank, Graubünden CH (Pinot Noir)	75cl	98

Roséwein

Chemin en Provence AOC Bio 2023	10cl	9.80
Côteaux varois en Provence, Provence FR (Grenache, Syrah, Cabernet)	75cl	65

Süsswein

Petit Guiraud AOC Bio 2020	5cl	11.20
Château Guiraud, Sauternes FR (Sémillon, Sauvignon Blanc)	37.5cl	74

Portwein

Tawny 20 Port	20%	5cl	16
Quinta do Crasto			
Niepoort	19%	5cl	12
Dry White Port			
Niepoort	19%	5cl	12
Tawny 10years Port			

Alkoholfreier Wein 0.0%

Prickelnd Rosé Alkoholfreier Schaumwein	10cl	11
Kolonne Null, Berlin DE (Portugierser, Sylvaner)	75cl	73

Weisswein

Cabernet Blanc VdP 2023	10cl	11.20
Siebe Dupf Kellerei, Baselland CH (Cabernet Blanc)	75cl	74
Domaine des Granges de Mirabel Ardèche IGP 2022	10cl	10.70
Michel Chapoutier, Rhône FR (Viognier)	75cl	71
Terra e Mare Vermentino DOCG 2022	10cl	11.20
Unmaredivino, Sardinien IT (Vermentino)	75cl	74
Bianco "Liebenstein" IGT Bio 2019	10cl	14.20
Baron Longo, Vignetti delle Dolomiti IT (Chardonnay, Weissburgunder)	75cl	94

Rotwein

Rosso di Montalcino “Sogni e Follia” DOC 2021	10cl	13.60
Podere Le Ripi, Toskana IT (Sangiovese)	75cl	90
Romanico DO 2022	10cl	9.70
Teso La Monja, Toro ES (Tempranillo)	75cl	64
Spätburgunder vom Kalkstein 2022	10cl	11.90
Weingut Schneider am Schlipf, Baden DE (Blauburgunder)	75cl	79
Andreis 2021	10cl	12.60
Vinas Mora, Dalmatien HR (Babic)	75cl	83

Bitte fragen Sie nach unserer kompletten
Wein- sowie unserer Spirituosen Karte

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.