



**Liebe Gäste  
Welcome aboard!**

Wir heissen Sie Herzlich Willkommen in unserem Restaurant Hangar 9

Als Ihr Airport Hotel in Basel, haben wir uns der Fliegerei gewidmet.  
Heben auch Sie mit uns ab und geniessen eine  
aussergewöhnlich geschmackvolle Reise.

Bleiben Sie startbereit, denn Sie befinden sich  
bereits an Bord.

Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren Speisen zu faszinieren.

Ihr Hangar 9 Team im Airport Hotel Basel

**Dear Guests  
Welcome aboard!**

*We warmly welcome you to our restaurant Hangar 9*

*As your Airport Hotel in Basel, we have devoted ourselves to aviation.*

*Take off with us and enjoy an extraordinary culinary journey.*

*We look forward to fascinating you with our menu.*

*Your Hangar 9 Team by Airport Hotel Basel*



### Take off

Charcuterie Plättli, serviert mit Oliven & Tapenade

*Charcuterie plate, served with olives & spread*

17

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet mit eingelegten Shimeji Pilzen, Cornichons & Topinambur Chips, an hausgemachter Estragon Mayo

*Hand-cut tartare of beef fillet with pickled shimeji mushrooms, cornichons, jerusalem artichoke chips & homemade tarragon mayo*

18

Gemischter Blattsalat mit frischem Ziegenkäse, roter Beete & gerösteten Kürbiskernen, an Honig-Senf Vinaigrette

*Mixed salad leaves with fresh goat cheese, beetroots, roasted pumpkin seeds & honey-mustard vinaigrette*

10

Karotten & Mango Suppe

*Carrot & mango soup*

8



### **In flight**

Hangar 9 Swiss Prime Angus Beef Burger im Brioche Bun mit karamellisierten Zwiebeln, Salat, Tomaten & Cheddar, serviert mit rustikalen Pommes Frites

*Hangar 9 swiss prime angus beef burger in a brioche bun with onion jam, salad, tomatoes & cheddar, served with rustic fries*

26

Angus Rindsfilet an Kartoffel-Trüffel Püree mit karamellisierten Zwiebeln, gebratenen Pilzen & Port Jus

*Angus beef fillet with potato truffle mash, charred onions, sautéed mushrooms & port jus*

44

Knusprig gebratene Maispoularde mit Wurzelgemüse, Pastinaken Püree & Port Jus

*Crispy chicken breast with root vegetables, parsnip puree & port jus*

25

Riesencrevetten auf Tagliatelle mit Blattspinat & gehobeltem Parmesan an einer Alfredo Sauce

*Tagliatelle with prawns, spinach, parmesan shavings & alfredo sauce*

37

Vegetarische Option mit saisonalem Gemüse

*Vegetarian option with seasonal vegetables*

22



### Beilagen / Sides

Menü Salat oder rustikale Pommes Frites

*Mixed salad or rustic fries*

6

### Kids

Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Tagliatelle Napoli

*Chicken nuggets with french fries or tagliatelle napoli*

10

### **Smooth landing**

Fondant au Chocolat mit Vanille Eis, Schokoladen Crumble & Beeren

*Lava cake with vanilla ice cream, chocolate crumble & berries*

9

Hausgemachtes Zitronengras Crème Brulée

*Homemade lemongras crème brûlée*

8

Schweizer Käsevariation mit Nüssen, Chutney & frischen Früchten

*Swiss cheese selection with nuts, jam & fresh fruits*

14