



**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

Karotten & Mango Suppe 10

*Carrot & mango soup*

Gemischter Blattsalat mit frischem Ziegenkäse, roter Beete & gerösteten Kürbiskernen, an Honig-Senf Vinaigrette 12

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

Italienischer Burrata, gebettet auf Tricolore Tomaten, mariniert in Basilikumöl, getoppt mit Rucola an Tapenade Dressing 24

*Italian burrata on a bed of tricolore tomatoes, marinated in basil oil, topped with rocket in a tapenade dressing*

Tuna poke mit warmen braunem Reis, Avocados & Frühlingszwiebeln, garniert mit geröstetem Sesam, Nori &  Dressing 24

*Tuna poke with warm brown rice, avocados & spring onions, garnished with toasted sesame seeds, nori &  dressing*

Handgeschnittenes Tatar vom Rindsfilet mit eingelegten Shimeji Pilzen, Cornichons & Topinambur Chips, an hausgemachter Estragon Mayo 18

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

Schweizer Charcuterie Plättli mit Antipasti & Tapenade 22

*Swiss charcuterie plate with antipasti & tapenade*



## In flight

In der Pfanne gebratenes Hühnchen Supreme mit Babykarotten, gerösteten Knoblauchkartoffeln, Pastinaken Püree & Rotwein Jus 29

*Pan-fried chicken supreme with baby carrots, roast garlic potatoes, parsnip puree & red wine jus*

Gebratener Seehecht mit Tomaten, Apfel & Zucchini Vinaigrette 28

*Pan fried hake with tomato, apple & courgette vinaigrette*

Gebratene Riesengarnelen auf Tagliatelle mit Frühlingszwiebeln, sonnengetrockneten Tomaten & Spinat, an einer Cajun Alfredo Sauce 37

*Seared prawns tossed in tagliatelle, spring onions, sundried tomatoes & spinach, with cajun alfredo sauce*

Hangar 9 Beef & Bone Marrow Burger, Brioche Bun, knuspriger Speck, Cheddar, Zwiebelmarmelade, Lettuce & Tomaten an Senf-Mayo, serviert mit rustikalen Pommes Frites & hausgemachtem Jalapeño Relish 31

*Hangar 9 beef & bone marrow burger, brioche bun, crispy bacon, cheddar, onion marmalade, lettuce, tomatoes & mustard-mayo, served with rustic fries & homemade jalapeño relish*

Black Angus Rindsfilet an Kartoffel-Trüffel Püree mit karamellisierten Zwiebeln, gebratenen Pilzen & Rotwein Jus 48

*Black angus beef fillet with truffle mash potato, charred onions, sautéed mushrooms & red wine jus*

Tagliatelle mit gebratenem Gemüse, Parmesanspäne & Napoli Sauce 24

*Tagliatelle with roast vegetables, parmesan shavings & napoli sauce*



### Beilagen / Sides

Menü Salat / Menu salad	6
Gebratenes Gemüse / Seasonal roast veg	8
Rustikale Pommes Frites / Rustic fries	8
Baby Knoblauchkartoffeln / roast garlic potatoes	8
Kartoffel-Trüffel Püree / Truffle mash potato	10

### Kids

Chicken nuggets & rustic fries	10
Tagliatelle napoli	10

### **Smooth landing**

Fondant au Chocolat mit Vanilleeis & Beeren	9
Chocolate fondant with vanilla ice cream & berries	

Limetten-Zitronengras Crème Brulée	8
Citrus-lemongrass crème brûlée	

### *Vanilla / chocolate / strawberry ice cream*

1 Kugel / 1 scoop	4
3 Kugeln / 3 scoops	10

#### *Fleischdeklaration / Meat declaration*

Hühnchen / Chicken  
Rindsfilet / Beef fillet  
Chicken Nuggets

Schweiz / Switzerland  
Irland / Ireland  
Brasilien / Brazil

#### *Fischdeklaration / Fish declaration*

Seehecht / Hake  
Thunfisch / Tuna  
Riesencrevetten / Prawns

Frankreich / France  
Philippinen / Philippines  
Vietnam



### Softgetränke

Coca Cola / Coca Cola Zero	3.3dl	5.5
Fusetea Lemon	3.3dl	5.5
Apfelschorle	3.3dl	5.5
Fever Tree Tonic / Lemon	2dl	5.5
Michel Orangensaft	2.5dl	5.5
Eptinger Mineral Wasser / Stil	3.3dl / 1l	5 / 11
Eptinger Mineral Wasser / Sparkling	3.3dl / 1l	5 / 11

### Flaschenbiere

Eichhof Retro	3.3dl	6
Erdinger Weizenbier	5dl	9
Heinecken 0.0 (Alkoholfrei)	3.3dl	5

### Warme Getränke

Kaffee Crème		5
Ristretto		5
Espresso		5
Espresso Doppio		6
Cappuccino		6
Milchkaffee		6
Latte Macchiato		6
Heisse Schokolade / Ovomaltine		6
Caffé Corretto Grappa (Villa de Varda 1cl)	40%	8
Caffé Amaretto (di Saronno 1cl)	28%	8
Tee Spezialitäten, die Tasse		5

### Apéritif & Bitter

Campari	23%	4cl	9
Martini Bianco / Rosso	15%	4cl	9
Apérol	11%	4cl	9
Cynar	17%	4cl	9
Fernet Branca	40%	4cl	9
Ricard	45%	4cl	9

*Für den Jugendschutz. Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier, Apfelwein an unter 16 Jährige & von Spirituosen, Aperitifs & Alcopops an unter 18 Jährige*

*For the protection of minors. The law prohibits the sale of wine, beer, cider to under 16 year olds & spirits, aperitifs & alcopops to under 18 year olds.*



### Champagner & Prosecco

Moët & Chandon Brut Impérial	1dl / 7.5dl	16 / 110
Prosecco Albino Armani Extra Dry DOC	1dl / 7.5dl	10 / 60

### Champagner & Prosecco Cocktails

Kir Royal (Moët, Crème de Cassis)	17
Mimosa (Moët, Orangensaft)	17
Apérol Spritz (Albino Armani, Apérol)	15
Hugo (Albino Armani, Holundersirup)	15

### Cocktails

Americano (Campari, Martini Rosso)	15.5
Negroni (Campari, Martini Rosso, Gin)	15.5
Whisky Sour (Bourbon, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup)	16.5
Caipirinha (Cachaça, Limette, Rohrzucker)	16.5
Mojito (Rum, Limette, Minze, Rohrzucker)	16.5
Aviation Signature Cocktail (Aviation Gin, Violet Liqueur, Zitronensaft, Maraschino)	16.5
Virgin Caipirinha (Ginger Ale, Limette, Rohrzucker)	12
Virgin Colada (Kokonuss Sirup, Rahm, Ananassaft)	12

### Whisky

Macallan Amber Single Malt	40%	4cl	16.5
Dalwhinnie 15 Years Single Malt	43%	4cl	16.5
Chivas Regal 12 Years	40%	4cl	16
Jack Daniel's	40%	4cl	14

### Cognac

Remy Martin V.S.O.P	40%	2cl	11
Hennessy VS	40%	2cl	13

### Grappa & Eaux de Vie

Grappa Villa de Varda Gran Riserva	40%	2cl	12
Grappa Villa de Varda Bianco	40%	2cl	11
Vieille Prune Védrenne	40%	2cl	11
Calvados Chateau de Breuil	40%	2cl	10
Poire William Morand	43%	2cl	9



## Weisswein

Chardonnay, Zähringer Markgräflerland, Deutschland Chardonnay	1 dl / 7.5dl	7.2 / 50
Riesling Bollenberg, AOC, Valentin Zusslin Elsass, Frankreich Riesling	1 dl / 7.5dl	7.4 / 51
Merlot Bianco Runchet, DOC, Tamborini Tessin, Schweiz Merlot	1 dl / 7.5dl	7.4 / 51
Mar de Frades, DO Rias Baixas, Spanien Albarino	7.5dl	65
Reserve della Contessa, DOC, Manincor Alto Adige, Italien Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco	7.5dl	72

## Rotwein

Rioja Crianza, DOCa, Ramon Bilbao Rioja, Spanien Tempranillo	1 dl / 7.5dl	7.2 / 50
Nero d'Avola Vanità, IGT, Farnese Sizilien, Italien Nero d'Avola	1 dl / 7.5dl	7.4 / 51
Pinot Noir Lucifer, AOC, Adrian & Diego Mathier Wallis, Schweiz Pinot Noir	1 dl / 7.5dl	7.6 / 54
Ripasso, DOC, Albino Armani Valpolicella, Italien Corvina, Corvinone, Rondinella	7.5dl	65
Le Secret de Lestrille, AOC, Château Lestrille Bordeaux, Frankreich Merlot	7.5dl	72