



## Johannes Kohlmann

1864 bis 1923

Spirited, visionary and inventive, Johannes Kohlmann was born into an old charcoal-making family, and had a lifelong inner flame. Originally from southern Germany, Kohlmann moved to Basel while still a young man, and went on to register groundbreaking patents as an engineer. Yet in spite of his success he remained a simple man who loved the traditional and appreciated good food, which is why he would sit night after night with a radio, painstakingly recording what he had been looking for: recipes typical of the region and steeped in history, just as they are served at KOHLMANNS today.

Homme de caractère, visionnaire et inventif, Johannes Kohlmann est le descendant d'une famille de charbonniers; il est resté animé d'un feu intérieur toute sa vie durant. Originaire du sud de l'Allemagne, il s'est rapidement installé à Bâle, où il a travaillé comme ingénieur et déposé des brevets novateurs. En dépit de sa réussite, il a su rester un homme simple, traditionnel et amateur de bonne chère. Aussi passait-il des nuits entières devant la radio, concoctant avec minutie les plats qu'il aimait: des spécialités régionales typiques, avec une histoire, comme celles que nous servons aujourd'hui chez KOHLMANNS.

## **KOHLMANN'S specials**

### **Spécialités KOHLMANN'S**

As a snack, supper or just because you feel like it!

Pour combler un petit creux, pour grignoter le soir, ou tout simplement par gourmandise

#### **Rustic Vespers platter**

Spiced bacon, KOHLMANN'S house terrine, Munster cheese, Jura Erguel mountain cheese, oxtail rillettes, spicy paprika sausage, Ticino cured smoked ham and Merlot and port-braised onions

#### **Assiette vespérale rustique**

lard aux épices, petite terrine maison KOHLMANN'S, munster, fromage Erguel Jura, rillettes de queue de bœuf, saucisses épicées, jambon du Tessin (porcs d'élevage en plein air), oignons au merlot et au porto ..... 26.50

#### **KOHLMANN'S large salad platter**

Baden kraut salad with bacon, fennel salad with salmon, market-fresh salad of crudités, green lentil salad with smoked duck breast, potato salad

#### **Grand assortiment de salades KOHLMANN'S**

salade de chou badoise au lard, salade de fenouil au saumon, salade de crudités du marché, salade de lentilles vertes à la poitrine de canard fumée, salade de pommes de terre ..... 28.50

#### **Cheese platter extra**

Munster cheese, Stilton, Jura Erguel mountain cheese and soft goat's cheese with a Port-soaked fig, accompanied by a confit of Merlot-braised onions and oven-fresh house bread

#### **Assiette de fromages extra**

munster, stilton, Erguel-Jura et fromage de chèvre frais servis avec des figues au porto, du confit d'oignons au merlot et du pain maison tiède ..... 22.50

#### **Portion of Stilton**

with a Port-soaked fig

#### **Portion de stilton**

avec des figues au porto ..... 13.50

As an accompaniment, we recommend a glass of Ruby or Tawny port. Please ask your host for details.

Nous vous recommandons d'accompagner ces plats d'un porto Ruby ou Tawny. N'hésitez pas à nous demander conseil.

## Starters

### Idées de hors-d'œuvre

KOHLMANNNS preserve jars (approx. 50 g) with a range of fillings, served on a small oak tablet.  
Les petits bocaux KOHLMANNNS (env. 50 g) sont servis sur une planche en bois de chêne.

**Pick any combination of the following – just as the mood takes you!**

Combinez les petits bocaux selon votre humeur et vos envies!

2 jars ..... Assortiment de 2 bocaux .....	18.50
3 jars ..... Assortiment de 3 bocaux .....	24.50
5 jars ..... Assortiment de 5 bocaux .....	36.50

**Trout and Port foam with warm crushed potatoes**

Mousse à la truite et au porto avec pommes de terre en purée

**Aubergine caviar with soft goat's cheese and cold-pressed rapeseed oil**

Caviar d'aubergine avec fromage de chèvre frais et l'huile de colza pressée à froid

**Confit of Merlot and Port-braised onions with Stilton**

Confit d'oignons au Merlot et au porto cuits à l'étouffée, avec du fromage de stilton

**Duck mousse with a Port-preserved fig**

Mousse de canard et ses figues au porto

**Smoked salmon tartare**

Tartare de saumon fumé

**KOHLMANNNS Steak tartare seasoned with salt, pepper and lemon juice**

Tartare de bœuf KOHLMANNNS avec son assaisonnement de sel, de poivre et de jus de citron

**Warm braised pot roast with a Stilton foam and Port jelly**

Daube maison à la mousse de stilton et à la gelée au porto, servie tiède

**Oxtail rillettes with fresh chives**

Rillettes de queue de bœuf à la ciboulette fraîche

**Warm mushroom cassoulet with a green lentil salad and sour cream**

Cassolette tiède de champignons avec salade de lentilles vertes et crème aigre

**KOHLMANNNS house terrine with Port jelly**

Petite terrine maison KOHLMANNNS à la gelée de porto

## **KOHLMANN'S Feuerkuchen (fire cakes/tartes flambées)**

Perfect as an accompaniment to pre-dinner drinks for two or as a light individual main course.  
Made with wheat dough and soured cream.  
Idéales pour un apéritif à deux ou un repas léger. A la farine de blé et à la crème fraîche épaisse.

### **The Classic**

with local spiced bacon and onions

La classique

lard de la région aux épices et oignons ..... 18.—

### **The Munster Valley**

with Munster cheese from Alsace and sliced pears

La Munster

munster d'Alsace et morceaux de poires ..... 23.50

### **The Charburner**

with grated potato, onions and smoked cured ham

La charbonnière

copeaux de pommes de terre, oignons et jambon fumé (porcs d'élevage en plein air) ..... 23.50

### **The Surprise**

with smoked duck breast and sauerkraut

La surprenante

poitrine de canard fumée et choucroute ..... 22.50

### **The Basler**

with smoked salmon and dill and horseradish soured cream

La bâloise

saumon fumé et crème aigre à l'aneth et au raifort ..... 22.50

### **The Spicy Option**

with spicy paprika sausage and green pepper

La piquante

saucisse au piment et poivre vert ..... 21.50

### **The Mushroom-Lover**

with mushroom cassoulet, sliced mushrooms and spinach

La forestière

cassoulette de champignons, champignons de Paris et épinards en branches ..... 19.50

### **The High-Flyer**

with pieces of chicken breast, broccoli, rocket pesto and onions

La suprême

petits morceaux de blanc de poulet, brocoli, pesto de roquette et oignons ..... 23.50

### **The Silent Connoisseur**

with organic beef mince and apple chutney

L'épicurienne

bœuf bio haché et chutney de pommes ..... 24.50

## **Fresh and crispy salads**

### **Salades croquantes**

Available as starters or main courses; the perfect accompaniment to our Feuerkuchen  
En entrée, en plat principal ou pour accompagner une Feuerkuchen

Starter/Main course  
Entrée/Plat principal

#### **Fennel salad**

with smoked salmon and grapefruit in a raspberry and honey dressing

Salade de fenouil

au saumon fumé et au pamplemousse, agrémentée de sauce au miel et à la framboise ..... 18.50/27.50

#### **Market-fresh salad of crudités**

with a cold-pressed rapeseed oil and raspberry dressing

Salade de crudités du marché

agrémentée de sauce à la framboise et à l'huile de colza pressée à froid ..... 12.50/19.50

#### **Warm green lentil salad**

with smoked duck breast, vegetable strips and mushrooms

Salade tiède de lentilles vertes

avec de la poitrine de canard fumée, des légumes en lamelles et des champignons de Paris ..... 17.—/25.50

#### **Baden kraut salad**

with bacon and KOHLMANNNS house dressing

Salade de chou badoise

au lard et à la sauce de salade maison KOHLMANNNS ..... 14.—/21.50

#### **House potato salad**

with Basel smoked sausage

Salade de pommes de terre maison

avec de la saucisse fumée bâloise ..... 19.50

#### **KOHLMANNNS seasonal salad**

with roasted kernels and KOHLMANNNS house dressing

Salade de saison KOHLMANNNS

agrémentée de graines grillées et de sauce de salade maison KOHLMANNNS ..... 8.50

#### **KOHLMANNNS large salad platter**

Baden kraut salad with bacon, fennel salad with salmon, market-fresh salad of crudités, green lentil salad

with smoked duck breast, potato salad

Grand assortiment de salades KOHLMANNNS

salade de chou badoise au lard, salade de fenouil au saumon, salade de crudités du marché, salade de lentilles

vertes à la poitrine de canard fumée, salade de pommes de terre ..... 28.50

## **Pasta Pâtes**

Surprisingly regional firm favourites  
Délicieuses et étonnamment régionales

Starter/Main course  
Entrée/Plat principal

<b>Breaded potato Schupfnudeln</b> with smoked Basel sausage and Riesling sauerkraut Schupfnudeln à la chapelure avec de la saucisse fumée bâloise et de la choucroute au Riesling .....	26.50
<b>Vegetarian pasta pockets</b> with a seasonal filling Ballottines de pâte végétariennes farcies aux légumes de saison .....	17.50/26.50
<b>Broad tagliatelle</b> with fried chicken slices, crispy broccoli, almonds and cherry tomatoes Tagliatelles larges avec du blanc de poulet grillé en lanières, des brocolis croquants, des amandes et des tomates cerises .....	18.50/27.50
<b>“Hörnli &amp; Gehacktes”</b> (macaroni with a meat sauce) with organic Swiss minced beef, macaroni and an apple compote Cornettes avec hachée avec de la viande hachée de bœuf suisse bio et de la compote de pommes .....	18.50/27.50
<b>Pasta bake</b> with wild mushrooms and spinach Gratin de nouilles nouilles aux champignons des bois et aux épinards gratinées au four .....	25.50
<b>KOHLMANN'S Pasta bake extra</b> filled with organic Swiss minced beef Gratin de nouilles KOHLMANN'S extra à la viande hachée de bœuf suisse bio .....	28.50
<b>Sweet potato Schupfnudeln</b> with cinnamon and a chunky apple compote Schupfnudeln sucrées à la cannelle et à la compote de pommes avec morceaux .....	17.50

## Oven-baked specialities Trésors sortis du four

Served on a wooden board or in a cast iron pan  
Servis sur une planche en bois ou dans une poêle en fonte

**Roast poussin (500 g) on a puff pastry crust**  
straight from the oven; served with a rich red wine sauce  
**Coquelet (500 g) sur un lit de pâte feuilletée**  
à peine sorti du four, servi avec de la sauce au vin rouge ..... 28.50

**Baked fillet of salmon (150 g)**  
with a fresh herb Hollandaise, served on a bed of sliced potatoes  
**Steak de saumon (150 g)**  
agrémenté d'une sauce hollandaise aux herbes fraîches, et servi sur un lit de pommes de terre en tranches ..... 29.50

**Steak tartare (200 g)**  
seasoned with traditional sauce, or KOHLMANNNS special seasoned with salt,  
pepper and lemon juice, served with oven-fresh house bread  
**Tartare de bœuf (200 g)**  
avec sauce traditionnelle, ou à la KOHLMANNNS avec assaisonnement de sel,  
de poivre et de jus de citron, servi avec pain maison tiède ..... 41.50

**Tender roast Swiss Prime fillet steak (180 g)**  
served on a bed of sliced potatoes and accompanied by our KOHLMANNNS herb butter  
**Filet de bœuf tendre rôti Swiss Prime (180 g)**  
servi sur un lit de pommes de terre en tranches et accompagné de beurre aux fines herbes KOHLMANNNS ..... 52.50

**Veal schnitzel (breaded veal steak) (180 g) à la KOHLMANNNS**  
coated in breadcrumbs and fried in butter, served with warm potato salad  
**Escalope de veau (180 g) à la KOHLMANNNS**  
panée dans de la chapelure et dorée au beurre, servie avec une salade chaude de pommes de terre maison ..... 45.—

**Succulent pot roast beef (160 g)**  
in a creamy red wine sauce with crushed potatoes  
**Bœuf braisé (160 g)**  
avec une sauce au vin rouge onctueuse et des pommes de terre pilées ..... 38.—

**Braised pork knuckle (500 g)**  
with a white wine-apple chutney and breaded potato Schupfnudeln  
**Jarret de porc braisé (500 g)**  
au chutney de pomme au vin blanc, accompagné de Schupfnudeln à la chapelure ..... 38.—

**As a side dish we recommend:**  
KOHLMANNNS seasonal vegetables  
**Nous recommandons cet accompagnement:**  
Légumes de saison KOHLMANNNS ..... 5.—

## **Really sweet sweets**

### **Des desserts vraiment délicieux**

Heavenly treats made to our motto: once in a while won't hurt!  
Quelques petites gourmandises pour votre plus grand plaisir

#### **KOHLMANNNS special recipe tarte tatin**

House upside-down apple cake, served warm with cooling iced yoghurt

Tarte tatin à la KOHLMANNNS

tarte aux pommes retournée maison, servie chaude avec de la glace au yaourt ..... 15.—

#### **Sweet potato Schupfnudeln**

with cinnamon and a chunky apple compote

Schupfnudeln sucrées

à la cannelle et à la compote de pommes avec morceaux ..... 17.50

#### **Warm fruit tart**

fresh from the oven and made with a different fruit each day (per piece)

Tarte chaude aux fruits

préparée chaque jour avec des fruits frais différents, la part ..... 7.50

#### **Refreshing fruit salad**

with the cooling ice cream of your choice

Salade de fruits rafraîchissante

servie avec la glace de votre choix ..... 12.50

#### **Vanilla cream**

with a traditional caramel topping

Crème brûlée à la vanille

recouverte de sa traditionnelle croûte de caramel ..... 11.—

#### **“Topsy” plums baked in red wine**

served with vanilla ice cream

Quetsches au vin rouge

servies avec de la glace à la vanille ..... 13.50

#### **Black Forest chocolate dream**

with Basel Kirsch, served, surprisingly, in a WECK preserve jar

Forêt noire – un rêve en chocolat

au Kirsch de Bâle, servie dans une verrine ..... 9.50

More good mood food over the page ...

D'autres petits bonheurs vous attendent à la page suivante ...

**Basel "Läckerli" parfait**

served half-frozen in a glass and flavoured with "Läckerli" liqueur and plums soaked in red wine

Parfait maison aux Läckerli

servi dans un verre, à la liqueur de Läckerli et aux quetsches macérées dans le vin rouge ..... 11.50

**Hunter's delight**

Lemon and lime sorbet served with a shot of plum schnapps

Le plaisir du chasseur

Sorbet citron-citron vert, parfumé à l'alcool de quetsche ..... 9.50

**Strawberry and raspberry sorbet**

with raspberry schnapps

Sorbet fraise-framboise

avec de l'eau de vie de framboise ..... 10.50

**Ice cream**

Chocolate, vanilla, espresso or yoghurt

per scoop

Glaces

Chocolat, vanille, espresso, yaourt ..... la boule 4.—

**Sorbet**

Strawberry and raspberry or lemon and lime

per scoop

Sorbets

Fraise-framboise, citron-citron vert ..... la boule 4.—

**Whipped cream (per portion)**

Supplément de crème fouettée ..... 2.—

**Drinks**  
**Boissons**

## Wines by the glass Vins au verre

### Sparkling wine Vin mousseux

per 100 ml  
Prix au dl

Crémant d'Alsace Saint-Valentin Prestige Brut AOC ..... 9.—  
Valentin Zusslin

### White wines Vins blancs

#### House wine/Vin de la maison

Weisser Gutedel ..... 2008 5.—  
Weingut Ziereisen

#### From the region/De la région

Wyss Benkemer ..... 2008 5.—  
Gutedel, Riesling x Sylvaner  
Weinbaugenossenschaft Bienne-Benken

KOHLMANN'S Weisser ..... 2008 7.—  
Tamborini

Bianco Rovere DOC ..... 2008 9.—  
Merlot  
Brivio

Please turn over for rose and red wines by the glass.

Pour consulter la liste des vins rosés et des vins rouges servis au verre, veuillez tourner la page.

**Rose wine****Vins rosés****Baden**

Spätbrugunder Weissherbst QbA .....	2008	6.—
Winzergenossenschaft Hügelheim		

**Red wines****Vins rouges****House wine/Vin de la maison**

Cuvée V .....	2008	5.—
Pinot noir, Merlot, Cabernet		
Winzergenossenschaft Hügelheim		

Merlot DOC Biasca Premium .....	2006	7.—
Gialdi		

KOHLMANNS Roter .....	2007	9.—
Gialdi		

Merlot SanZeno Costamagna DOC .....	2007	13.50
Tamborini		

## From the valleys of the Douro

### Vins des vallées du Douro

#### Port wine by the glass

##### Porto au verre

Tasting selection (Dry White, Ruby, Tawny, Tawny 20)		each 2 cl	
4 glasses served on an oak tablet			
Assortiment de dégustation (Dry White, Ruby, Tawny et Tawny 20)	.....	2 cl de chaque	16.—
4 verres servis sur un plateau en bois de chêne			
Chip Dry	..... (20% vol.)	5 cl	8.—
Dry White	..... (20% vol.)	5 cl	6.—
Fine White	..... (20% vol.)	5 cl	7.—
Lagrima	..... (19,5% vol.)	5 cl	6.—
Pink	..... (19,5% vol.)	5 cl	7.—
Ruby	..... (20% vol.)	5 cl	7.—
Tawny	..... (20% vol.)	5 cl	9.—
Tawny 10	..... (20% vol.)	5 cl	12.—
Tawny 20	..... (20% vol.)	5 cl	14.—
Tawny 30	..... (20% vol.)	5 cl	18.—
Tawny 40	..... (20% vol.)	5 cl	22.—

## Soft drinks

### Eaux et boissons sans alcool

Passugger .....	35 cl/50 cl	5.—/7.—
Arkina still mineral water/eau plate .....	35 cl/50 cl	5.—/7.—
Coca-Cola .....	33 cl	5.—
Coca-Cola zero .....	33 cl	5.—
Orangina .....	25 cl	5.—
<b>Apfelschorle (apple juice and sparkling water)</b>		
Apfelschorle (jus de pomme dilué) .....	33 cl	5.80
<b>Rivella (red or blue)</b>		
Rivella rouge, bleu .....	33 cl	5.—
<b>Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale</b> .....	20 cl	5.—
<b>Orange/tomato juice</b>		
Jus d'orange, jus de tomate .....	20 cl	5.60
<b>Grape juice</b>		
Jus de raisin .....	20 cl	5.60
<b>Gazosa (sparkling citrus, mandarin, raspberry or blueberry)</b>		
Gazosa (citron, mandarine, framboise, myrtille) .....	35 cl	7.20

**Tea and coffee**  
**Cafés, thés et infusions**

Espresso, espresso macchiato .....	4.50
Double espresso .....	6.—
<b>Coffee</b>	
Café .....	4.50
<b>Latte</b>	
Café au lait .....	5.—
Cappuccino .....	5.50
Latte macchiato .....	5.50
<b>Pot of tea</b>	
The Royal Tea House of London, Tee Huus Basel	
Thé dans sa théière .....	5.60
The Royal Teahouse of London, Tee Huus Basel	
KOHLMANNS teas: Jasmine, Vervain, "Roothuusmischig" ("Town Hall Blend"), "Zolli" ("Zoo") tea, Peppermint, Earl Grey, Fresh Feeling	
Thé KOHLMANNS, jasmin, verveine, "Roothuusmischig", "Zolli Tee", menthe poivrée, Earl Grey, Fresh Feeling	

**Beers**  
**Houblon et malt**

Ueli Bier .....	10 cl/25 cl	2.80/5.20
Feldschlösschen Hopfenperle .....	33 cl	7.80
Rothaus Tannenzäpfle .....	33 cl	7.80
Rothaus Hefe Weizen .....	50 cl	9.80
Kronenbourg 1664 .....	25 cl	7.80
Feldschlösschen alcohol-free .....	33 cl	6.80

**Something to start things off**  
**Pour commencer**

KOHLMANN'S PortTonic .....	20% vol.	2 cl	8.50
Campari .....	23% vol.	4 cl	7.50
Martini bianco/rosso .....	15% vol.	4 cl	7.50
Cynar .....	17% vol.	4 cl	7.50
Appenzeller .....	29% vol.	4 cl	7.50
Absinthe Duplais Blanche .....	60% vol.	2 cl	9.—

## Something to round off your evening Pour finir

### Ticino Walnut liqueur

Ratafia del Ticino, Tamborini

Liqueur de noix du Tessin

Ratafia del Ticino, Tamborini ..... 25% vol. 2 cl 10.—

### Grappa Vallombrosa

(Merlot, Americana) ..... 43% vol. 2 cl 10.—

### Grappa Vallombrosa barrique

(Merlot, Americana) ..... 45% vol. 2 cl 11.—

Grappa Lacrima Vitis (Americana) ..... 46% vol. 2 cl 11.—

Grappa SanZeno (Merlot) ..... 45% vol. 2 cl 14.—

Grappa Sassi Grossi (Merlot) ..... 43% vol. 2 cl 12.—

Sântis Malt – der Europameister-Whiskey ..... 40% vol. 4 cl 12.—

Sântis Malt – der Rauchige ..... 52% vol. 4 cl 14.—

Sânits Malt – der Crèmige ..... 18% vol. 4 cl 9.—

## **Traditional fruit schnapps from Gunzwil**

### **Gunzwiler Edeldestillate**

Vieille Williams im Barrique (Pear) .....	40% vol.	2 cl	12.—
Vieille Prune im Barrique (Plum) .....	40% vol.	2 cl	12.—
Quittenbrand (Quince/coing) .....	40% vol.	2 cl	18.—
Eichberg Kirschbrand LU (Cherry/cerise) .....	40% vol.	2 cl	12.—
Gravensteiner (Apple/pomme) .....	40% vol.	2 cl	14.—
Berner Rosen Apfelbrand im Barrique (Apple/pomme) .....	40% vol.	2 cl	14.—
Himbeerenbrand (Raspberry/framboise) .....	40% vol.	2 cl	19.—
Vieille Apricots im Barrique (Apricot/abricot) .....	40% vol.	2 cl	14.—
Holunderbrand (Elder/sureau) .....	40% vol.	2 cl	19.—