



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 Board.

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

15

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

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

17

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

9

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

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

25

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

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

42

Knusprige Maispoularde mit Wurzelgemüse, Pastinaken Püree & Port Jus

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

23

Tagliatelle mit Riesencrevetten, Blattspinat & gehobeltem Parmesan an einer Alfredo Style Sauce

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

37

Vegetarische Option mit saisonalem Gemüse

Vegetarian option with seasonal vegetables

20



Beilagen / Sides

Menü Salat oder rustikale Pommes Frites

Mixed salad or rustic fries

6

Kids

Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Sphagetti Napoli

Chicken nuggets with french fries or sphagetti 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 brulée

7

Schweizer Käsevariation mit Nüssen, Chutney & frischen Früchten

Swiss cheese selection with nuts, jam & fresh fruits

12



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



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