

Starter

Tender Salad 8.90

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Peperoni, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Champignons

Wählen Sie Ihr Dressing:

American lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert | **French** pikant, mit einem Hauch Knoblauch
Italian würzig, mit Kräutern und etwas Balsamico-Essig | **Kräuter-Senf-Vinaigrette** würzig, mit Petersilie und Senf verfeinert

Tender Coleslaw „American Style“ 5.50

Hausgemachter, frischer Weisskohlsalat mit Rübli, Gurke und feinem Remouladendip

Caesar Salad 11.50

Lattich-, Eisberg- und Rucolasalat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano

Bruschetta 7.90

Frische Tomatenwürfel mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf unserem Röstbrot

Tomaten-Caprese 12.30

Sonnengereifte Tomaten mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella und frischem Basilikum

Steak Tatar 15.90

vom Weiderind³, klassisch zubereitet mit Vollkornbrot und Butter

Carpaccio 19.90

Hauchdünne Scheiben vom Rind⁴ mit Pesto und Grana Padano

Fine Soups

Rinderkraftsuppe 8.80

Rinderbrühe¹ mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack

Gulaschsuppe 8.80

Ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch¹

Rübli-Ingwer-Suppe 8.80

Aromatisch, mit frischem Ingwer, verfeinert mit Rahm

Maritime Fischsuppe 9.50

Leicht tomatisiert mit hochwertiger Einlage aus allen Weltmeeren

Vegetarian

Sweet & Sour Asiagemüse 19.90

Knackiges Asiagemüse mit feinen Shitakepilzen auf pikanter Sweet & Sour-Sauce mit frischem Koriander und Basmatireis

Tagliarini Pesto verde 21.90



Leckere Pasta mit hausgemachtem Pesto „Genovese“ und getrockneten Tomaten, veredelt mit frischem Grana Padano, dazu ein kleiner Tender Salat

Best Veggie 18.90

Ein grosser, frischer Tender Salat mit Coleslaw, gebratenen Champignons, einer Tender Potato mit Sour Cream und einem ofenfrischem Brot

Spinat-Gratinée 19.90

Blattspinat mit zartem Edamer überbacken, Kartoffel-Sellerie-Püree und würzigem Tomatenconfit

 Vegetarisch  Fisch

TENDER & LOINS



Tender Steak-Menus

Alle Tender Steak-Menus enthalten einen frischen gemischten Salat vorweg, eine Tender Potato mit Sour Cream und Tender Brot.

Filet

Das beste Stück des Filets¹, hoch und dick geschnitten, aussen kross und innen zartrosa

180 g 49.90 250 g 59.90

Hülft

Zugeschnitten aus dem Herzstück der Rinderhülft⁴

160 g 33.90

Entrecôte

Das Entrecôte¹ vom ausgewählten jungen Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart

180 g 35.90 250 g 47.90

Swiss Rib-Eye

Bestes aus dem Zwischenrippenstück⁴, in zwei Grössen, gut marmoriert mit kleinem Fettagge, saftig und zart von Schweizer Rindern

250 g 42.90 350 g 54.90

Swiss T-Bone 500g

Zartes Filet und saftiges Roastbeef⁴ am T-Knochen, mit knusprigem Fettrand

500 g 62.90
oder zum Teilen für zwei + 13.50



Swiss Prime-Rib

700 g saftiges Steak aus der Hochrippe⁴ zum Teilen für zwei mit frischem Meerrettich, inkl. einer Flasche Malbec, Bodegas Callia, Argentinien

700 g 99.00



Unser Fleisch stammt aus ¹Argentinien und Uruguay, ² Ungarn und Polen, ³ Deutschland, Dänemark und Irland, ⁴ Schweiz. Für weitere Informationen fragen Sie gern unsere Mitarbeiter.

Tender Menues

Turkey Salad „American Style“ 22.90

Bunte, knackige Salate mit zarten Trutenmedaillons² und gebratenen Champignons, angemacht mit American Dressing

Turkey Caesar Salad 22.90

Zarte Trutenmedaillons² und Knoblauchcroûtons mit Lattich-, Eisberg- und Rucolasalat mit French Dressing und Grana Padano angemacht

Asia-Pfanne 23.90

Feines Asiagemüse mit gebratenen Rindfleischstreifen¹, frischem Koriander, Sweet Sour Sauce und Basmatireis

Trutenbrust 22.90

160 g, saftig grilliert², dazu Tender Potato mit Sour Cream und frischer Coleslaw

Lammrücken 33.90

180 g, rosa grilliert^{1,3}, mit frischem Blattspinat, Kräuterbutter, Kartoffel-Sellerie-Püree und Tender Brot

Tender Barbecue 30.90

Vier kleine Rindermedaillons^{1,4} mit Coleslaw, Tender Potato, Sour Cream und Tender Brot

Lachsfilet 30.90

mit feinwürzigem Blattspinat, Kartoffel-Sellerie-Püree und Zitrone

Zander 32.90

Feines Zanderfilet, 200 g, serviert mit leckerer Safransauce, Blattspinat und Basmatireis

Tender Burger

Classic 23.90

200 g reines Tender Beef¹ im grossen Sesambun mit Tomatensalsa und feiner Burgersauce. Dazu unsere Tender Potato mit Sour Cream und frischer Coleslaw.

Cheese 24.90

200 g reines Tender Beef¹ im grossen Sesambun mit Tomatensalsa und feiner Burgersauce, mit feinstem Käse überbacken. Dazu leckere goldgelbe Pommes und frischer Coleslaw.

Jalapeno 25.90

200 g reines Tender Beef¹ im grossen Sesambun. Feurig (spicy) und herzhaft durch die mexikanische Jalapeno-Schote, serviert mit Sweet Potato Fries.



Tender Sidekicks

Tender Brot 1.50

Frisch aus dem Ofen, kross angebacken mit Knoblauch

Tender Potato 4.90

Frisch aus dem Ofen, gross und zart gebacken, serviert mit Sour Cream

Tender Stampf 5.30

Feiner Kartoffel-Sellerie-Stampf

Tender Fries 4.30

Die leckeren Pommes, goldgelb, knusprig und würzig

Tender Sweet Fries 5.50

Die leckeren Pommes aus Süsskartoffeln, lecker und knusprig

Maiskolben 5.90

Herzhaft, zart und goldgelb

Asiagemüse 5.90

Zucchetti, Kabis, rote Peperoni und erlesene Shitakepilze, verfeinert mit frischem Koriander

Blattspinat 5.50

feinwürzig, mit Zwiebeln und Rahm

Green Pepper Sauce 3.90

Würzig, mit vielen grünen Pfefferkörnern

Kräuterbutter 1.50

Die perfekte Beilage für Ihr Steak

Barbecue Steak Sauce 1.50

Die perfekte Beilage für Ihr Steak

Weisswein

Sauvignon blanc Hacienda Araucano, Valle Central, Chile

Gelbe Blüten, Pitahaya und dezentes Karamell geben bei diesem ausdrucksstarken Wein den Ton an. Dazu kommen Banane und Mango. Ein klassischer Wein: cremig, weich und füllig.

1 dl 5.70 | 2 dl 10.80 | 7.5 dl 37.00

Chardonnay Cellar Selection, Kleine Zalze Stellenbosch, Südafrika

Ein eleganter, weicher, gut ausbalancierter Chardonnay mit frischen Zitrus-Aromen und einem Duft nach reifen Äpfeln.

1 dl 5.90 | 2 dl 11.60 | 7.5 dl 41.00

Grauburgunder Oktav Weinhaus Heger, Kaiserstuhl, Baden

Frischer Duft nach jungen Mirabellen, knackigen Golden Delicious sowie Anklänge von grüner Banane und Zitronat. Runde, feine und geschmeidige Ansprache am Gaumen. Die gut integrierte Säure sorgt für subtile Frische. Milde gelbe Früchte im Aroma.

1 dl 6.20 | 2 dl 12.20 | 7.5 dl 42.00

Perlendes

Prosecco Spumante DOC trocken
1 dl 6.50 | 7.5 dl 45.50

Champagner Drappier Brut Reims
0.375 dl 49.00

Rosé

Chiaretto Garda Classico Italien, DOC

Dieser besonders aromatische Rosé verführt mit Aromen von Beeren und wird von lieblichen Noten gerösteter Mandeln abgerundet.

1 dl 6.50 | 2 dl 12.80 | 7.5 dl 46.00

Rotwein

Vino Nobile di Montepulciano Avignonesi, Italien, DOCG

Intensive Aromen von reifen, roten Früchten, wie roter Pflaume, Granatapfel und rotem Weinpflirsich, süsse Gewürze und mediterrane Kräuter. Am Gaumen gut ausgewogen, mit grosszügigem Fruchtfleisch, nahtlosen Tanninen und einem endlosen Abgang.

7.5 dl 75.00

Malbec Bodegas Callia, Argentinien

Aromen von Brombeeren, Kirschen, Feigen, etwas Vanille, Kakao, Wacholder, Pfeffer und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, feinwürzig, dichte Frucht, viel Charme, elegant und lange nachhallend.

1 dl 6.10 | 2 dl 11.90 | 7.5 dl 39.90

Shiraz Benchmark, Grant Burge, Australien

Sattes Rubinrot mit intensiven Aromen von Johannisbeeren und roten Beerenfrüchten, Schokolade und Rauch, sehr fleischig, frische Frucht, mittlerer Körper, geschmeidiges Tannin, feinwürzig, ausgewogen und elegant.

1 dl 6.20 | 2 dl 12.20 | 7.5 dl 43.00

Merlot Columbia Crest, USA

Am Gaumen zuerst fruchtig mit saftigen Beerenaromen und samtweicher Fülle, dann elegante Röstnoten, feine Anklänge von Gewürzen, Kaffee und dunkler Schokolade spürbar, sehr ausgewogen und sanft mit schöner Länge.

1 dl 6.20 | 2 dl 12.90 | 7.5 dl 45.90

Cabernet Sauvignon Terra Noble, Reserva, Chile

Ein Wein mit dunkler, rubinroter tiefer Farbe, sehr komplex und dicht mit Aromen von roten Früchten, Schokolade und Rauch. Im Geschmack sehr fruchtdominiert, mit feinen Tanninen und angenehmem Abgang.

1 dl 7.70 | 2 dl 15.20 | 5 dl 53.50

Frisch vom Fass

Frisches Bier vom Fass	3 dl	4.90
Frisches Bier vom Fass	4 dl	6.40
Alkoholfreies Bier	3.3 dl	4.90
Panaché	3 dl	4.90
Weizenbier Fl.	5 dl	6.90
Alkoholfreies Weizen	5 dl	6.90
Frisches Brooklyn	4 dl	7.00
Spezialitätenbier	3 dl	5.00
Spezialitätenbier	4 dl	6.50

Spirits

Smirnoff Vodka 40 %	4 cl	7.00
Flasche Vodka		69.00
Gordon's Dry Gin 37.5 %	4 cl	7.00
Bacardi Rum, weiss 37.5 %	4 cl	7.00
Jack Daniel's, Tennessee 40 %	4 cl	10.00
Ballantine's 40 %	4 cl	7.00
Chivas Regal, Scotch 40 %	4 cl	11.00
Schladerer Himbeergeist 40 %	2 cl	8.00
Schladerer Williamsbirne 40 %	2 cl	8.00
Rémy Martin, Cognac 40 %	2 cl	9.00
Hennessy, Cognac 40 %	2 cl	12.00
Grappa Porto 43 %	2 cl	9.00
Sambuca 40 %	2 cl	6.00
Jägermeister 35 %	4 cl	7.00
Baileys 17 %	4 cl	8.00

Heissgetränke

Latte Macchiato		5.90
Cappuccino		5.50
Espresso/Ristretto		4.40
Doppelter Espresso		4.90
Heisse Schokolade		4.80
Kännchen Tee, verschiedene Sorten		4.90
Kaffee Creme, Tasse entkoffeinierter Kaffee		4.50

Softdrinks

Mineral Medium/Naturell	3.5 dl	4.70
Mineral Medium/Naturell	5 dl	7.40
Mineral Medium/Naturell	1.0 l	9.90
Apfelschorle	3 dl	5.00
Rivella blau/rot	3.3 dl	5.00
Coca-Cola/Cola Zero	3.3 dl	5.00
Eistee	3 dl	4.90
Homemade Eistee	3 dl	5.70
Fanta, Sprite, Spezi	3 dl	4.80
Bitter Lemon, Tonic	2 dl	4.90
Süssmost	2 dl	4.40
Orangensaft aus Konzentrat	2 dl	4.40

Alle Preise in SFr, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Willkommen im Tender & Loins!

Lassen Sie sich von uns in die Welt der zarten und saftig grillierten Steaks entführen: fein gewürzt mit gutem Salz und Pfeffer oder unseren leckeren Steaksaucen. Begleitet von einem frischen, knackigen Salat oder frischem Gemüse, das wir aus der näheren Region beziehen. Dazu einen feinen Wein, und der Genuss wird perfekt ...

Seit 2009 sind wir hier Ihre Gastgeber. 2019 haben wir nun unseren Namen geändert und das Ambiente modernisiert. Die grossartige Qualität der Speisen und die unaufdringliche freundliche Art unserer Mitarbeiter haben uns in den letzten Jahren beste Bewertungen eingebracht. Das ist ein grossartiger Vertrauensbeweis und Ansporn zugleich, auch weiterhin Ihre Herzen zu erobern.

Wir freuen uns, Ihnen – heute und morgen – als perfekte Gastgeber ein genussreiches Erlebnis zu bereiten.

Wenn Sie Fragen zu unserem Angebot oder der Herkunft unseres Fleisches haben, fragen Sie gerne unsere aufmerksamen Mitarbeiter.

Herzlichst Ihr

Michael Grethler und das Tender & Loins-Team

TENDER & LOINS

TENDER & LOINS STEAKHOUSE
Stückli Park · Hochbergerstr. 70 | 4057 Basel

Täglich geöffnet von 11.30 bis 23:00 Uhr
Tel. + 41 (0)61 633 30 20
basel@tenderandloins.ch | www.tenderandloins.ch

TENDER
& LOINS
STEAKHOUSE