

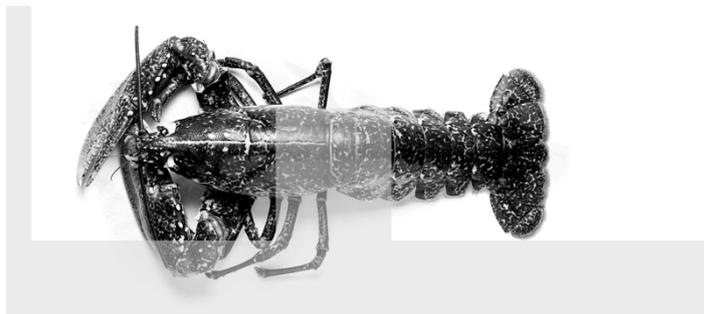


Einladung zum Dîner Amical im Ackermannshof am Freitag, 04. April 2025

Baillage Basel-Stadt

=

im Ackermannshof



Chères Dames et chers Confrères de la Chaîne

Der Ackermannshof – «ein Glücksfall für die Basler Kulturgeschichte»
und auch ein Glücksfall für die Gastergeschichte.

Ursprünglich vom einfachen Fischer Heinrich Ackermann als Handwerkerhaus gegründet, diente der Ackermannshof später als Buchdruckerei, war Wohnsitz wohlhabender Patrizier und Kaufleute, Domizil einer Seidenbandfabrik, Volksdruckerei und zuletzt auch Künstleratelier. Die 800 jährige Architektur hatte verschiedene Nutzungen. Heute ist Fine Dining in wohlthuender und persönlicher Atmosphäre angesagt, ausgezeichnet mit 1 Stern Michelin und 16 Punkten von Gault Millau.



Das Gastegeberduo Roland und Eveline Tischhauser und der Spitzenkoch Flavio Fermi sind für die kulinarischen Kreationen verantwortlich

Dîner Amical im Ackermannshof am Freitag, 04. April 2025

Apéro 18.30 – 19.00h

Anlass 19.00h

St. Johannis-Vorstadt 19/21 4056 Basel + 41 61 551 22 44 restaurant@ackermannshof.ch



im Ackermannshof



Der Gault Millau schreibt in seiner neuesten Ausgabe:

«Wir empfehlen den «Ackermannshof» ganz besonders. Dort ist seit drei Jahren ein eingespieltes Duo am Werk: Roland Tischhauser empfängt die Gäste und entkorkt ohne Brimborium die passenden Flaschen. Flavio Fermi kocht, verleugnet seine Vergangenheit nicht: Er hat italienische Wurzeln. Und er war schon mal Küchenchef in Thailand. Das garantiert ein paar Überraschungen im Teller.»

Gerne lassen wir uns überraschen ...

Menu

Apéro

Stuzzichini

Amuse bouche

Carpaccio di capesante

Pazifische Jakobsmuschel – Nam Jim – Mangosorbet

Agnolotti dal plin

Mit Spinat und Ricotta gefüllte hausgemachte Teigwaren – Salbeibutter – Parmigiano Reggiano

Filetto di manzo nostrano

Filet vom Jenzer Rind – Hokkaido Kürbis – Risotto – Waldpilze

Il consiglio dolce

Fechlin Maracaibo 63% – Karamell-Salzglacé – Medjool Dattel – Schokoladenschaum

Weine

Roero Arneis Renesio 2021
Azienda Malvira, Piemont

Roero Arneis Renesio 2021
Azienda Malvira, Piemont

Veneroso 2019
Tenuta Ghizzano, Toskana

Unverträglichkeiten bitte direkt mit Roland Tischhauser besprechen.

Der Preis beträgt tout compris inklusive Weine, Wasser, Kaffee und Tee

Fr. 190 pro Person
(Vorkasse am Eingang)

Mit inbegriffen ist ein Trinkgeld von Fr. 10 für die Mitarbeitenden.

Gäste und Freunde sind immer herzlich willkommen

Tenue:

Sportlich elegant

Inthronisierte MitgliederInnen tragen Plaque Veston,
den Ruban oder das Mäscheli

Anmeldungen bitte bis spätestens Dienstag, 01. April 2025 an:

Christian Roth
079/ 358 64 49
roth@bildfabrik.ch

Mit freundlichen Grüßen et amicalement

Karin Weinmann Christian Roth
Bailli, Basel-Stadt Vice-Chargé de Presses

Mit dem Besuch der Veranstaltung erklären sich die Teilnehmenden einverstanden, dass alle von Ihrer Person und Ihrer Begleitung zur Verfügung gestellten / entstandenen Informationen wie auch Bildaufnahmen unwiderruflich zeitlich, räumlich sowie inhaltlich uneingeschränkt für die Chaîne des Rôtisseurs / Les Amis Gourmets genutzt, gespeichert und verarbeitet werden dürfen. Anmeldeinformationen (z. B. Personendaten, Unverträglichkeiten, weitere Wünsche) werden dem durchführenden Betrieb übermittelt. Sollten Sie damit nicht einverstanden sein, bitten wir Sie um Mitteilung an den Organisator.