



Rondelle

BASEL

LINIE 8 – DEGUSTATIONSABEND



AM 12 SEPTEMBER 2026
SAMSTAGABEND

FISCH ABEND



6 KREATIVE
VORSPEISEN

Am Tisch serviert zum
gemeinsamen Genuss.
Lassen Sie sich überraschen
und verwöhnen.
Sommerlich, saisonal,
kreativ interpretiert.



AM 26 SEPTEMBER 2026
SAMSTAGABEND

TÜRKEI



AM 10 OKTOBER 2026
SAMSTAGABEND

WILD
ÖSTERREICHER



HAUPTGÄNGE
(FLEISCH & FISCH)

Feinste Fleisch- und
Fischgerichte mit Beilagen
und feiner Sauce.
Frisch zubereitet mit
höchster Präzision.



AM 24 OKTOBER 2026
SAMSTAGABEND

ITALIEN



AM 07 NOVEMBER 2026
SAMSTAGABEND

SÜDAFRIKA



DESSERT

Eleganter, süßer
Abschluss des Abends.



AM 21 NOVEMBER 2026
SAMSTAGABEND

SPANIEN



AM 28 NOVEMBER 2026
SAMSTAGABEND

CORDON BLEU



AM 12 DEZEMBER 2026
SAMSTAGABEND

FISCH ABEND



TÜRÖFFNUNG
AB 18:00 UHR



DIE ABENDVERANSTALTUNG
BEGINNT UM 19:00 UHR



UNSERE PHILOSOPHIE

Frisch • Regional • Saisonal •
Mit Liebe zubereitet
Moderne Eleganz trifft auf
klassische Küchentradition. ♥



CHF 88.-



WEINBEGLEITUNG
HAUSWEIN: WEISSWEIN & ROTWEIN
ZU DEM MENÜ INBEGRIFFEN
UNBEGRENZT GENIESSEN



RESERVATION ERFORDERLICH – BEGRENZTE PLÄTZE
ERLEBEN SIE AUSSERGEWÖHNLICHE GENUSSMOMENTE IN STILVOLLEM AMBIENTE!

Neuweilerstrasse 5, 4054 Basel | 076 549 40 54 | CELAL.RONDELLEBASEL@GMAIL.COM

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 8,1 % MWST.