Leben Sie Tradition

SPEISEKARTE

RESTAURANT
SCHÜTZENHAUS
BASEL

RESTAURANT
SCHÜTZENHAUS
BASEL

Kulinarik bei uns

Wir sind stets darum bemüht, ökologisch einzukaufen und stimmige Angebote zu gestalten. Wir arbeiten ausschliesslich mit Partner zusammen, die nachhaltige und tierfreundliche Produkte anbieten.

Unser Fleisch, mit Schweizer Herkunft, beziehen wir über die Metzgerei Jenzer in Arlesheim. Alle Importprodukte kommen aus artgerechter Zucht in freier Natur und entsprechen den hohen Anforderungen von IP Suisse BIO, Agri-Natura, Freiland. Fisch ist bei uns stets nachhaltig vertretbar. Unser Geflügel stammt aus der Schweiz und Frankreich, von Bauernhöfen mit Freilandgehegen. Unser Engagement ist ausgelegt auf eine umweltschonende Tierzucht und Landwirtschaft, womit eine Ausrottung von Tierarten verhindert werden soll. Bei uns speisen Sie also immer mit der Gewissheit, dass Sie sämtliche Produkte bedenkenlos geniessen können – denn auch Nachhaltigkeit hat bei uns Tradition.

Deklaration
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

RESTAURANT
SCHÜTZENHAUS
BASEL

Vorspeisen oder Feines für den kleinen Hunger

Für Sie haben wir uns auf die Suche nach feinsten Produkten der Saison gemacht. Das Besondere daran: Wenn immer möglich beziehen wir Zutaten von Bauern aus dem Baselland und der näheren Umgebung, weil wir davon überzeugt sind, dass diese besonders munden.

Blattsalat der Saison mit Hausdressing	12.00
Frühlingssalat mit weissen Badischen Spargeln	21.50
an Bärlauch-Vinaigrette dazu Parmaschinken (16 Monate gereift)	
als Hauptgang	34.50
Hausgemachtes «Natura» Rindstatar, mild oder rassig,	26.50
dazu geröstetes Brot & Butter	
als Hauptgang	38.50
Entenleber-Terrinen-Tranche mit Aprikosen-Chutney	26.50
und getoastetem Brot	
Lauwarme Wildriesencrevetten auf eingelegten Artischocken	24.50
mit Bärlauch	
Sautiertes Goldbrassenfilet an Bouillabaisse-Jus,	28.50
dazu Frühlingzwiebelspinat und Frühkartoffeln	
als Hauptgang	49.00
Grüne Spargelsuppe mit Parmaschinkentatar-Crostini	15.00
Morchel-Velouté mit Bärlauch-Muffin	16.00

RESTAURANT
SCHÜTZENHAUS
BASEL

Hauptgerichte

Bei uns werden sämtliche Gerichte nach klassischen und traditionellen Rezepten zubereitet – eben wie wir es von Oma kennen.
Dafür garantiert unser erfahrener Küchenchef Gilles Brunin. Er ist es auch, der alle Saucen frisch und mit viel Liebe kreiert – das i-Tüpfchen zu Ihrem Lieblingsgericht

KALB

Paniertes Schnitzel vom regionalen Kalb nach «Schützenhaus Art» mit Estragon-Mayonnaise dazu Pommes frites	46.50
Paillard vom regionalen Kalb mit Balsamico-Jus, dazu Frühlingszwiebel-Risotto und zweierlei Spargeln	48.50
Geschnetzeltes vom Baselbieter Kalb mit Pilzen an Rahmsauce, serviert mit Rösti	45.00

Die Kälber werden nicht wie üblich mit Pulvermilch versorgt, sondern mit über 1'000 Liter Vollmilch ernährt. Allesamt stammen die Tiere aus der Nordwestschweiz, 70% davon gar aus dem Baselbiet. Sie werden in Gruppen auf Stroh in offenen Ställen gehalten und geniessen regen Auslauf ins Freie.

RIND

Rindsfilet «Irish Angus Freiland» (ca. 180g) mit Senfkruste an Rotweinsauce, dazu Pommes allumettes und Gemüsebouquet	58.00
Entrecôte vom Weiderind (200 g) mit bunter Pfefferbutter, dazu Frühlingskartoffeln und Marktgemüse	48.00

Unsere Rindfleisch Qualitätsphilosophie: Wir verwenden nur Fleisch von Tieren, welche eine Mutterkuhhaltung mit Weidegang genossen haben. Die Tiere erhalten Grasfütterung, wodurch das Fleisch besonders reich an Omega 3 ist.

RESTAURANT
SCHÜTZENHAUS
BASEL

Hauptgerichte

LAMM

Lammrückenfilet aus dem Berner Oberland an schwarzem Kümmel-Jus 49.50
serviert mit Frühlingskartoffeln und Favebohnen

GEFLÜGEL

Geröstete Perlhuhnbrust an Morchelsauce 42.00
dazu feine Eiernudel-Roulade und weisse Badische Spargeln an Sauce Hollandaise

FISCH

Sautiertes Goldbrassenfilet an Bouillabaisse-Jus, 49.00
dazu Frühlingzwiebelspinat und Frühkartoffeln als Vorspeise 28.50

VEGETARISCH

Risotto mit zweierlei Spargeln und Sbrinz, 35.50
dazu Frühlingszwiebeln

Hausgemachte Gnocchi an Bärlauch-Rahmsauce 35.50
mit Favebohnen, Morcheln und Grill-Frühlingszwiebeln

SALAT ALS HAUPTGANG

Frühlingssalatbouquet mit weissen Badischen Spargeln
an Bärlauch-Vinaigrette, dazu Parmaschinken (16 Monate gereift) 34.50

RESTAURANT
SCHÜTZENHAUS
BASEL

Plattenservice

Wo gibt es ihn noch, den klassischen Plattenservice? Weil bei uns Traditionen gelebt werden und erlebbar sein sollen, freuen wir uns Ihnen unser Gericht im Rahmen dieses Service anbieten zu können. Die Speisen werden Ihnen am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert.

Chateaubriand «Irish Freiland» mit Sauce Béarnaise 69.50
dazu Kroketten und Marktgemüse

(ab 2 Personen / pro Person)

Die Gerüchteküche brodelt. Gehört dieses Gericht auch zu den kulinarischen Legenden? P. Foede skizziert in Ihrem Buch «Wie Bismarck auf den Hering kam» eine spannende Herkunftsgeschichte des Chateaubriands. Der Name des Gerichts geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand (1768 –1848) zurück.
Die Speise soll vom persönlichen Koch des Schriftstellers erfunden worden sein, während dieser in London lebte. Aber eben, wie es so ist mit Geschichten. Hierbei handelt es sich lediglich um eine sagenumwobene Legende. Denn vor 1850 wurde das Steak à la Chateaubriand weder in Frankreich noch in England zubereitet. Die Kreation dieses Klassikers wurde laut zahlreichen Hinweisen erst nach Chateaubriands Tod in einem Pariser Restaurant erfunden.

Seezunge ganz gebraten nach «Müllerin Art» oder vom Grill 62.00
mit Salzkartoffeln und Blattspinat
(ab 1 Person)

SPARGELN

Weisse Badische Spargeln (300g) mit Frühlingskartoffeln, 38.50
dazu Mayonnaise, Vinaigrette oder Sauce Hollandaise klein (160g) 31.50

mit Parmaschinken (40g) (16 Monate gereift) + 8.00

RESTAURANT
SCHÜTZENHAUS
BASEL

Gartensaal Frühlingsmenü

Lassen Sie sich von den vielseitigen Gerichten von Gilles Brunin
und seinem Team verwöhnen.

Lauwarme Wildriesencrevetten auf eingelegten Artischocken
mit Bärlauch

Grüne Spargelsuppe
mit Parmaschinken-Bruschetta

Sautiertes Goldbrassenfilet an Bouillabaisse-Jus,
dazu Frühlingzwiebelspinat und Frühkartoffeln

Geröstete Perlhuhnbrust an Morchelsauce,
dazu feine Eiernudel-Roulade und weisse Badische Spargeln an Sauce Hollandaise

Rohmilch Käseteller

oder

Pavlova Erdbeeren
mit Vanille-Erdbeerglacé

5-Gang Menü 107.00

4-Gang Menü 95.00

3-Gang Menü 81.00

Fleisch-& Fischdeklaration:
Rind CH/IR/PRY, Kalb CH, Geflügel CH/FR, Lamm CH,
Seezunge NLD, Seeteufel IRL, Crevetten ARG

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

RESTAURANT
SCHÜTZENHAUS
BASEL

Dessert

Hausgemachte Früchtewähe (täglich wechselnd)	8.50
Crème brûlée mit Früchten garniert	12.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanille-Glacé	13.50
Coupe «Colonel»	14.50
Birnen-Sorbet mit Williamine	14.50
Coupe «Romanoff»	13.00
Café Glacé «Schützenhaus»	12.00
Coupe «Dänemark»	12.50
Glacé & Sorbet (pro Kugel) Vanille / Schokolade / Mocca / Erdbeere / Pistache Zitronen-Limette / Grapefruit / Birne	4.00
Dai Dai (2 Stück)	4.00
Käseteller (Verschiedene Käsesorten mit frischem Brot)	10.50

Unser Chef-Patissier empfiehlt

Pavlova Erdbeeren mit Vanille-Erdbeerglacé	13.50
Limettenmousse-Madeleine-Küchlein mit Citrus garniert dazu Grapefruitsorbet	14.00
Erdbeer-Biskuit mit Vanillecréme und Erdbeersauce	13.00
Bunte Nüsse auf einer karamellisierten Wolke, dazu Baileys-Sauce und Vanilleglacé	14.00