



Leben Sie Tradition

SPEISEKARTE



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.



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 an Bärlauch-Vinaigrette, dazu Bündner Rohschinken vom Freiland-Säuli	25.50 als Hauptgang 35.50
Hausgemachtes «Natura» Rindstatar, mild oder rassig dazu geröstetes Brot & Butter	26.50 als Hauptgang 38.50
Hausgemachte Entenleberterrine mit Rhabarber-Chutney und geröstetem Brot	26.50
Lauwarmer Wildriesencrevetten auf eingelegten Artischocken serviert mit Bärlauch	26.50
Sautierte Seeteufel-Medaillons an Bouillabaisse-Jus, serviert mit Frühlingzwiebelspinat und Frühkartoffeln	26.50
Suppe von zweierlei Spargeln serviert mit Bündner Rohschinken-Bruschetta	16.00
Erbsensuppe serviert mit Ziegenkäse-Muffin	15.00



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»
serviert mit Estragon–Mayonnaise und Pommes frites 46.50

Paillard vom regionalen Kalb an Balsamico–Jus,
serviert mit 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 Stellen gehalten und geniessen regen Auslauf ins Freie.

RIND

Rindfilet «Irish Angus Freiland» (ca. 180g) mit Frühlingskräuterkruste
an Rotweinsauce, serviert mit Pommes allumettes und Marktgemüse 58.00

Entrecôte vom Weiderind (200 g) mit bunter Pfefferbutter,
serviert mit Frühlingskartoffeln und Marktgemüse 49.00

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.



Hauptgerichte

LAMM

Lammrückenfilet aus dem Berner Oberland an schwarzem Kümmel-Jus, 51.50
serviert mit Frühlingskartoffeln und Favebohnen

GEFLÜGEL

Geröstete Perlhuhnbrust an Morchel-Sauce, serviert mit feiner Eiernudel-Roulade 44.00
und weisse Badische Spargeln an Sauce Hollandaise

FISCH

Sautierte Seeteufel-Medaillons an Bouillabaisse-Jus, 49.00
serviert mit Frühlingszwiebelspinat und Frühkartoffeln als Vorspeise 26.50

VEGETARISCH

Risotto mit zweierlei Spargel und Sbrinz, dazu Frühlingszwiebeln 35.50

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



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 diesen Services 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)

Kalbs-Kotelett an Morchel-Rahmsauce (2ter Service an Bärlauch-Jus) 69.50
serviert mit Marktgemüse und Frühkartoffeln

(ab 2 Personen / pro Person)

Seezunge ganz gebraten nach Müllerinart oder vom Grill mit Salzkartoffeln 62.00
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 Bündner Rohschinken vom Freiland-Säuli +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
serviert mit Bärlauch**

Suppe von zweierlei Spargeln serviert mit Bündner Rohschinken-Bruschetta

**Sautierte Seeteufel-Medaillons an Bouillabaisse-Jus,
dazu Frühlingzwiebelspinat und Frühkartoffeln**

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

Rohmilch Käseteller

oder

**Pavlova Erdbeeren
mit Vanille-Erdbeerglacé**

5-Gang Menü 115.00

4-Gang Menü 99.00

3-Gang Menü 85.00

Brot, Fleisch- & Fischdeklaration:

Rind CH/IR, Kalb CH, Geflügel FR/CH, Wild AT, Seezunge NLD,

Crevetten AR, Kabeljau NOR, Brot CH

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Dessert

Tagesfruchtwähe	8.50
<small>Weitere Auskünfte erhalten Sie von unseren Mitarbeitern</small>	
Crème brûlée mit Früchten garniert	12.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglacé	15.50
Coupe «Colonel»	14.50
Birnen-Sorbet mit Williamine	14.50
Café Glacé «Schützenhaus»	12.00
Coupe Danemark	12.50
Coupe Romanoff	12.50
Glacé & Sorbet (pro Kugel)	4.00
Vanille / Schokolade / Mocca / Erdbeere / Pistache	
Zitronen-Limette / Grapefruit / Birne	
Dai Dai	4.50
Schützenhaus Käseteller garniert (Verschiedene Käsesorten mit frischem Brot)	12.50

Unser Chef-Pâtissier empfiehlt

Pavlova Erdbeeren mit Vanille-Erdbeerglacé	14.50
Limettenmousse-Madeleine mit Citrus garniert dazu Grapefruitsorbet	14.50
Erdbeer-Biskuit mit Vanillecrème und Erdbeersauce	14.50



Liebe Gäste,

planen Sie Ihren nächsten Event bei uns – sei es ein Geburtstag, eine Familienfeier oder ein Firmen-Event! Wir bieten Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Räumen, die perfekt auf die Grösse Ihrer Gruppe abgestimmt sind.

Zusätzlich gestalten wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Menü, das genau Ihren Wünschen entspricht und Ihren Anlass unvergesslich macht.

Kontaktieren Sie uns – wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis zu machen!

