



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
Sommersalatbouquet mit Bresaola, Büffelmozzarella, Tomaten-Variation und Basilikum-Croutons	24.50
	als Hauptgang 34.50
Hausgemachtes «Natura» Rindstatar, mild oder rassig dazu geröstetes Brot & Butter	26.50
	als Hauptgang 38.50
Entenleber-Terrinen-Tranche mit Rhabarber-Chutney und getoastetem Brot	24.50
Vitello Tonnato «Classic» vom Baselbieter Kalb	24.50
	als Hauptgang 34.50
Sautierte Wildriesencrevetten an Dill-Öl mit saisonalem Salat- und Gemüsebouquet	26.50
Zweierlei Melonen mit Bündner Rohschinken vom Freiland Säuli	26.50
Kaltschale von der Charentais Melone mit Moscato dazu Bündner Rohschinken-Blätterteig	16.00
Kalte Tomatensuppe «Gazpacho» dazu ein Feta-Gemüse-Bruschetta	15.00
Grilliertes Wolfsbarschfilet an Basilikum-Zitronen-Butter dazu Stampfkartoffeln mit Oliven und Ofenauberginen	26.50
	als Hauptgang 49.00





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 mit Cocktail-Cognac-Mayonnaise dazu Pommes frites	46.50
Paillard vom regionalen Kalb mit Bohnenkrautjus dazu Eierschwämmli-Risotto	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 vom Freiland «Irish Angus» (ca. 180g) mit «Rotwein-Schalloten-Kruste» dazu Pommes allumettes und Gemüsebouquet	58.00
Tagliata Entrecôte vom Weiderind «Irish Angus» (ca. 220g) mit Rucola, Parmesan und Pommes allumettes	52.00



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 auf Peperonata
dazu Bratkartoffeln und Oregano-Lamm-Jus 49.50

GEFLÜGEL

Geröstete Maispoulardenbrust mit Tzatziki dazu ein saisonales Salatbouquet 42.00

FISCH

Grilliertes Wolfsbarschfilet an Basilikum-Zitronen-Butter 49.00
dazu Stampfkartoffeln mit Oliven und Ofenauberginen als Vorspeise 26.50

Sautierte Wildriesencrevetten an Dill-Öl 42.00
mit saisonalem Salat- und Gemüsebouquet

VEGETARISCH

Risotto mit Eierschwämmli, Lauchzwiebeln und Mozzarella-Würfel 35.50

Hausgemachte Gnocchi auf Peperonata mit Freiland-Spiegelei 35.50

SALAT ALS HAUPTGANG

Sommersalatbouquet mit Bresaola, Büffelmozzarella,
Tomaten- Variation und Basilikum-Croutons 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
dazu Krokette und Marktgemüse**

69.50

(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 mit Salzkartoffeln
und Blattspinat**

62.00

(ab 1 Person)





RESTAURANT
SCHÜTZENHAUS
BASEL

Gartensaal Sommermenü

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

Sautierte Wildriesencrevetten an Dill-Öl
mit saisonalem Salat- und Gemüsebouquet

Kaltschale von der Charentais Melone mit Moscato
dazu Bündner Rohschinken-Blätterteig

Grilliertes Wolfsbarschfilet an Basilikum-Zitronen-Butter
dazu Stampfkartoffeln mit Oliven und Ofenauberginen

Tagliata Entrecôte vom Weiderind «Irish Angus»
mit Rucola und Parmesan serviert mit Pommes allumettes

Rohmilch Käseteller

oder

Trilogie von Sorbet

mit Grapefruit, Himbeere und Mango dazu Früchte-Knusper-Garnituren

5-Gang Menü 115.00

4-Gang Menü 99.00

3-Gang Menü 85.00

Fleisch- & Fischdeklaration:

Rind CH/IR/UR, Kalb CH, Geflügel CH/FR, Lamm CH,
Seezunge NLD, Fisch GRI, Crevetten ARG

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.





RESTAURANT
SCHÜTZENHAUS
BASEL

Dessert

Hausgemachte täglich wechselnde Früchte-Wähe	8.50
Crème brûlée mit Früchten garniert	12.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanille-Glacé	15.50
Coupe «Colonel»	14.50
Birnen-Sorbet mit Williamine	14.50
Coupe «Romanoff»	13.00
Café Glacé «Schützenhaus»	12.00
Coupe Danemark	12.50
Glacé & Sorbet (pro Kugel) Vanille / Schokolade / Mocca / Erdbeere / Pistache Zitronen-Limette / Grapefruit oder Birne	4.00
Dai Dai (2 Stück)	4.00
Käseteller (Verschiedene Käsesorten mit frischem Brot)	11.50

Unser Chef-Pâtissier empfiehlt

Trilogie von Sorbet mit Grapefruit, Himbeere und Mango dazu Früchte-Knusper-Garnituren	13.50
Aprikosen-Komposition mit Mousse, Sorbet und Kompott	14.50
Brombeer-Himbeermousse auf Biskuit serviert mit Himbeerglace	14.50



