



# Leben Sie Tradition

MENÜVORSCHLÄGE

FRÜHLING



RESTAURANT  
**SCHÜTZENHAUS**  
BASEL



## **G**eschätzter Gast – Herzlich Willkommen!

Mit dem Restaurant Schützenhaus Basel haben Sie die richtige Wahl für Ihren Anlass getroffen. Wir freuen uns sehr, Ihnen unsere Apéro- und Menu-Vorschläge präsentieren zu dürfen. Selbstverständlich nehmen wir gerne Ihre eigenen Ideen oder Ergänzungen entgegen, die wir nach Ihren Wünschen ausführen.

Bei allen Vorschlägen können einzelne Gerichte oder Beilagen ausgetauscht, ergänzt oder weggelassen werden. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass in diesem Fall die Preise von uns neu kalkuliert werden müssen.

Jedes Fest ist so einzigartig wie seine Gäste. Gerne beraten wir Sie daher bei der Planung und helfen mit, damit Sie Ihren Anlass individuell und nach Ihren Wünschen gestalten können.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Haus und versichern Ihnen qualitativ hochstehende und professionelle Dienstleistungen.

Die Gastfreundschaft hat im Restaurant Schützenhaus eine lange Geschichte, die wir pflegen und weiterführen. Wir freuen uns, wenn wir mit Ihnen zusammen neue Kapitel schreiben dürfen.

Ihr «Schützenhaus» - Team



## Zum Apéro

Sei es mit Geschäftsfreunden zum Abschluss eines erfolgreichen Tages oder als Beginn eines stimmungsvollen Abends mit anschliessendem Dinner – wir stehen Ihnen mit unseren gastronomischen Dienstleistungen sehr gerne zur Verfügung.

Canapés (ca. 4x4cm) verschieden belegt:	Preis in CHF/Stk
gekochter Schinken oder Käse	4.00
Salami	4.00
Bündnerfleisch	4.50
Rohschinken	4.50
Rindstatar	5.00
Rauchlachs	5.50
Roastbeef	5.50
<b>Snacks:</b>	
Sunnereedli Portion (ca. 5-6 Stück)	5.00
Chips & Nüssli Portion (kleine Schale)	4.50
Blätterteig-Gebäck Portion (ca. 10 Stück)	5.50
Mini Käseküchlein 2 Stück	5.00
Apéro-Schinkengipfeli	5.00
Apéro-Pouletspiessli	6.50
Mini-Pizza	5.00
Risotto im Glas (saisonal verfeinert)	5.50
Crevette mit Limetten Dip	6.50
Meatballs mit pikanter Tomatensauce	6.00
Vegetaische Meatballs mit pikanter Tomatensauce	6.00
Falaffel mit Hummus	4.50
Frische, rohe Gemüsesticks mit Dip, Teller ab 10 Pers.	35.00

Gerne stellen wir für Ihren Anlass eine Auswahl dieser Knabbereien zu einem Pauschal-Preis zusammen.



## *Menu 1*

**Hausgebeizte Lachsforelle mit Artischocken  
auf kleinem Frühlingsbouquet  
CHF 20.50**

**Geflügel-Bärlauch-Velouté  
dazu mit Poulet und Quark gefülltes Profiterol  
CHF 14.50**

**Entrecôtebraten «Angus» an grüner Pfeffersauce  
dazu Pommes Croquettes und saisonales Gemüse  
CHF 44.50**

**Cremé brûlée mit Citrus  
CHF 13.00**

**4-Gang-Menu  
CHF 86.00**

## *Weinempfehlung*

### **Weiss:**

**Givry Blanc  
Chardonnay**

Remoissenet Père & Fils, Brugund, Frankreich

**CHF 65.00**

### **Rot:**

**Cornalin «Les Piramiedes»**

Pierre-Alain Mathier, Wallis AOC, Schweiz

**CHF 62.00**



## *Menu 2*

**Duo von weissem regionalem und grünem Spargel  
mit Radieschen-Ei-Vinaigrette und San Daniele Rohschinken**

**CHF 20.50**

**Erbсенcremesuppe mit Minze  
und Ziegen-Mascarpone-Cupcake**

**CHF 14.50**

**Maispouardenbrust an Geflügelestragonsauce  
auf Morchelrisotto und Frühlings-Marktgemüse**

**CHF 44.00**

**Erdbeeren-Variation mit  
Madagaskar Vanillesauce**

**CHF 13.00**

**4-Gang-Menu**

**CHF 86.00**

## *Weinempfehlung*

### **Weiss:**

**Givry Blanc**

**Chardonnay**

Remoissenet Père & Fils, Bruggund, Frankreich

**CHF 65.00**

### **Rot:**

**Cornalin «Barrique»**

Pierre-Alain Mathier, Wallis AOC, Schweiz

**CHF 59.00**



## Menu 3

**Marinierte lauwarmer Wildriesencrevetten  
auf Frühlingsalatbouquet und Bärlauch-Mousseline**  
CHF 20.50

**Gebratener Seeteufel an Noilly-Prat-Sauce  
mit weissem regionalem Spargel und Frühlingszwiebeln-Hollandaise**  
CHF 23.00

**Tranchen vom rosa gebratenen Kalbshuft an Morchel-Sauce  
dazu Frühkartoffeln mit Schnittlauch und saisonales Marktgemüse**  
CHF 54.00

**Rhabarber – Erdbeer- Crumble  
mit Vanilleglace**  
CHF 12.50

**4-Gang-Menu**  
CHF 104.00

## Weinempfehlung

### Weiss:

**Bianco Rovere  
Merlot Bianco**  
Guido Brivio, Tessin, Schweiz

CHF 82.00

### Rot:

«Le Volte»  
**Tenuta dell Ornellaia, Merlot, Sangiovese, Cab. Sauv.**  
Ornellaia, Bolgheri, Toskana, Italien

CHF 72.00

Magnum 1.5l

CHF 129.00



## *Menu vegetarisch*

**Duo von weissem regionalem und grünem Spargel  
mit Radieschen-Ei-Vinaigrette  
CHF 17.00**

**Erbsencremesuppe mit Minze  
und Ziegen-Mascarpone-Cupcake  
CHF 14.50**

**Feine Eiernudeln an einer sämigen Morchel-Rahmsauce  
und Frühlings-Marktgemüse  
CHF 37.00**

**Cremé brûlée mit Citrus  
CHF 12.50**

**4-Gang-Menu  
CHF 76.00**

## *Weinempfehlung*

### **Weiss:**

**Châteauneuf-du-Pape AC  
Clairette, Grenache Blanc  
Beauchêne Blanc, Frankreich  
CHF 72.00**

### **Rot:**

**Givry Remoissenet  
Pinot Noir  
Remoissenet Père & Fils, Burgund, Frankreich  
CHF 72.00**



## Unsere «Klassiker»

Geschnetzeltes vom Baselbieter Kalb mit Pilzen an Rahmsauce serviert mit Rösti	CHF 45.00
Tranchen vom rosa gebratenen Kalbskarrée an Cognacrahmsauce dazu Butternudeln und saisonales Marktgemüse	CHF 58.00
Entrecôte am Stück vom Weidenrind mit Sauce Béarnaise dazu Rosmarinkartoffeln und saisonales Marktgemüse	CHF 52.00
Rindsfilet «Irish Angus» vom Freiland am Stück gebraten an grüner Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse	CHF 58.00

## Dessert-Buffet «Schützenhaus»

Pro Person, (Angebot ab 25 Personen) Frische Früchte, reichhaltige Käseplatte und viele, viele süsse Überraschungen ....	CHF 27.50
--	-----------

Gerne können Sie auch eine Kombination aus unserer Gartensaal à la carte Karte und den Menu Vorschlägen machen.

Fleisch- & Fischdeklaration:

Rind IR, Kalb CH, Geflügel FR, Fisch GB-SCT

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.





## Räumlichkeiten & Infrastruktur

Das unverwechselbare Ambiente in unseren traditionellen Räumen ist für Seminare und Tagungen sehr beliebt. Bei uns können Sie ideal arbeiten und kreativ entspannen.

Räume	Fläche in m <sup>2</sup>	Apéro Pers.	Bankett Pers.	Seminar Pers.	Konzert
Vorgesetztenzimmer	46	50	30	20	-
Schützenzimmer	67	80	50	36	60
Schützensaal	235	350	220	125	250
Gartensaal	188	200	120	80	-
Terrasse	161	160	100	-	-
Garten	460	400	200	-	-
Lounge	160	100	50	-	-

### Raummiete

Die Saalmiete entfällt, wenn der Anlass mit einem Lunch oder Dinner ab 10 Personen verbunden ist.



<b>Raummiete ohne Essen:</b>		<b>Mittag</b>		<b>Abend</b>
Vorgesetztenzimmer	CHF	250.00	CHF	500.00
Schützenzimmer	CHF	750.00	CHF	1'500.00
Schützensaal	CHF	2'500.00	CHF	5'000.00

Die Preise beinhalten den Auf- und Abbau des Raumes sowie die Reinigung.

### **Exklusivität**

Auf Anfrage und bei Verfügbarkeit haben Sie die Möglichkeit, das Restaurant Schützenhaus exklusiv zu mieten. Bitte kontaktieren Sie uns für mehr Informationen.

### **Technik, Licht & Sound**

Für Ihren Anlass finden Sie bei uns folgendes Equipment:

- Beamer & Leinwand	CHF	80.00
- Audiosystem mit Mikrofon	CHF	150.00
- Flipcharts (pro Stück)	CHF	20.00
- Pinnwand (pro Stück)	CHF	20.00
- Moderationskoffer	CHF	30.00

Die individuelle Gestaltung Ihres Anlasses liegt uns am Herzen. Mit Hilfe unserer Partner und auf Anfrage, setzen wir im Bereich Veranstaltungstechnik auch Ihren Anlass ins richtige Licht mit der geeigneten Technik.



## **W**issenswertes von A bis Z

### **Ansprechperson**

Bitte teilen Sie uns im Voraus mit, welche Person die Koordination Ihres Programms übernimmt und an wen wir uns während der Veranstaltung wenden können.

### **Aufbau / Vorbereitung**

Je nach Belegung, können wir Ihnen die Zeiten für den Aufbau / Vorbereitung ungefähr eine Woche vorher mitteilen.

### **Detailbesprechung**

Wir empfehlen Ihnen diese spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung. Wir bitten Sie, den Termin für die Besprechung mit uns vorher telefonisch abzuklären, da wir uns genügend Zeit für Sie reservieren möchten.

### **Programm**

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Anlasses ist Ihnen und uns ein sehr grosses Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

### **Saaleinlass**

Der Einlass erfolgt an der von Ihnen bestätigten Ankunftszeit.



## Anreise

**Das Restaurant Schützenhaus bietet Ihnen folgende Anreisemöglichkeiten:**



Kartendaten © 2021 GeoBasis-DE/BKG (© 2009)

### **Mit dem Auto**

**Zufahrt:** Autobahn-Ausfahrt Grosspeter folgen, Route 12, Heuwaage-Viadukt und Austrasse bis Schützenmattstrasse in «Am Ring» nehmen

### **Parkplatz**

Das Restaurant Schützenhaus verfügt über einen grossen Parkplatz, welche unseren Gästen kostenlos zur Verfügung steht.

### **Öffentliche Verkehrsmittel**

**Mit der Bahn:** Bahnhof SBB Basel (Endbahnhof). Ab Bahnhof SBB Basel, Tram Nr. 1 Richtung Dreirosenbrücke bis Station Schützenhaus oder Tam Nr. 8 Richtung Neuweilerstrasse bis Station Schützenhaus, im Abstand von 6 Minuten. Fahrzeit ca. 5 Minuten.