



Leben Sie Tradition

MENÜVORSCHLÄGE

FRÜHLING



RESTAURANT
SCHÜTZENHAUS
BASEL



Geschätzter 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 (halbiert) verschieden belegt:	Preis in CHF/Stk
gekochter Schinken oder Käse	5.00
Salami	4.50
Bündnerfleisch	5.50
Rohschinken	5.50
Rindstatar	6.00
Rauchlachs	6.50
Roastbeef	6.50
Snacks:	
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.

Schützenmattstrasse 56 - CH-4051 Basel – 061 272 67 60
restaurant@schuetzenhaus-basel.ch



Menu 1

**Duo von weissem regionalem und grünem Spargel
mit Radieschen-Ei-Vinaigrette und San Daniele Rohschinken**
CHF 20.50

**Erbsencremesuppe mit Minze
und Ziegen-Mascarpone-Cupcake**
CHF 13.50

**Maispouardenbrust an Geflügel-Estragon-Sauce
auf Morchel-Risotto und Frühlings-Marktgemüse**
CHF 41.00

**Erdbeeren-Variation mit
Madagaskar Vanillesauce**
CHF 13.00

4-Gang-Menu
CHF 82.00

Weinempfehlung

Weiss:

**Givry Blanc
Chardonnay**

Remoissenet Père & Fils, Bruggund, Frankreich

CHF 65.00

Rot:

Cornalin «Les Piramiedes»

Pierre-Alain Mathier, Wallis AOC, Schweiz

CHF 62.00



Menu 2

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 102.00

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 19.50**

**Erbsencremesuppe mit Minze
und Ziegen-Mascarpone-Cupcake
CHF 13.50**

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

**Erdbeeren-Variation mit
Madagaskar Vanillesauce
CHF 13.00**

**4-Gang-Menu
CHF 77.00**

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 44.50
Tranchen vom rosa gebratenen Kalbskarrée an Cognacrahmsauce dazu Butternudeln und saisonales Marktgemüse	CHF 57.00
Entrecôte am Stück vom Weidenrind mit Sauce Béarnaise dazu Rosmarinkartoffeln und saisonales Marktgemüse	CHF 49.50
Rindsfilet «Irish Angus» vom Freiland am Stück gebraten an grüner Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse	CHF 56.00

Dessert-Bufferet «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 ²	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.



Raummiete ohne Essen:		Mittag		Abend
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.



Wissenswertes 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.