



# IHR ANLASS IM HAUS DER FEUERSCHÜTZEN

JEDES FEST IST SO EINZIGARTIG WIE SEINE GÄSTE.



# WIR BAUEN UM – UND FREUEN UNS AUF SIE!

Hinter den Kulissen tut sich etwas:

Unsere Küche wird derzeit umgebaut, damit wir Sie künftig noch besser verwöhnen können. Während dieser Zeit passen wir unser Angebot im Restaurant- sowie im Bankettbereich leicht an und servieren Ihnen eine bewusst reduzierte, feine Auswahl.

Was sich nicht ändert? Unsere Qualität, unser Anspruch an Genuss und natürlich das gewohnte Flair sowie die herzliche Gastfreundschaft, die Sie von uns kennen und schätzen. Im Gegenteil: Die aktuelle Karte lädt dazu ein, neue kulinarische Entdeckungen zu machen.

Freuen Sie sich auf spannende Highlights und kreative Gerichte, die zeigen, wie viel Genuss auch im Kleinen stecken kann.

Ab Oktober schöpfen wir dann wieder aus dem Vollen – mit neuer Küche, frischen Ideen und umso mehr Leidenschaft für guten Geschmack. Bis dahin freuen wir uns sehr, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch überraschen zu dürfen.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Treue wir freuen uns auf Ihren Besuch!

# APÉRO

## CANAPÉS

(CA. 4X4CM) VERSCHIEDEN BELEGT  
PREIS IN CHF | PRO STÜCK

SALAMI

**4.-**

KÄSE

**4.-**

GEKOCHTER SCHINKEN

**4.-**

BÜNDNERFLEISCH

**4.50**

ROHSCHINKEN

**4.50**

RINDSTATAR

**5.-**

RAUHLACHS

**5.50**

## SNACKS

SUNNEREEDLI PORTION (CA. 5-6 STÜCK)

**5.-**

CHIPS & NÜSSLI PORTION (KLEINE SCHALE)

**4.50**

BLÄTTERTEIGGEBÄCK-PORTION (CA. 10 STÜCK)

**5.50**

MINI KÄSEKÜCHLEIN 2 STÜCK

**5.-**

APÉRO-SCHINKENGIPFELI

**5.-**

APÉRO-POULETSPIESSLI

**6.50**

FRISCHE, ROHE GEMÜSESTICKS MIT DIP  
TELLER AB 10 PERSONEN

**35.-**

# MENU 1

BUNTE BLATTSALATE MIT ZITRUS-HONIG-DRESSING  
MARINIERTEN GEMÜSESTREIFEN UND GERÖSTETEN KERNEN

\*\*\*

SAISONALE GEMÜSESUPPE

\*\*\*

HACKTÄTSCHLI MIT COGNAC-RAHMSAUCE,  
KARTOFFELSTOCK UND SAISONALEM MARKTGEMÜSE

\*\*\*

JOGHURT-MOUSSE MIT MARINIERTEN BEEREN UND  
NUSSKROKANT

**MENU 4 GANG CHF 76.-**

**MENU 3 GANG CHF 62.-**

# MENU 2

BURRATA KREATION MIT ALTEM BALSAMICO  
PFIRSICH, RUCOLA UND ROHSCHINKEN

\*\*\*

SAISONALE GEMÜSESUPPE

\*\*\*

MAISPOULARDE MIT PORTWEIN-SAUCE,  
ROSMARINKARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE

\*\*\*

CHEESECAKE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

**MENU 4 GANG CHF 85.-**

**MENU 3 GANG (OHNE SUPPE) CHF 71.-**

# BUFFET

## BLATTSALATE

KAROTTE | GURKE | RANDE | MAIS  
SAISONSPEZIALITÄTEN | TOMATEN | MOZZARELLAKUGELN  
2 DRESSINGS | GARNITUREN | BROTKORB

\*\*\*

## TAGESSUPPE

\*\*\*

HACKTÄTSCHLI MIT COGNAC-RAHMSAUCE  
ROSMARINKARTOFFELN | MARKTGEMÜSE  
KÄSERAVIOLI MIT PESTO-RAHMSAUCE  
UND GERÖSTETEN NÜSSEN

\*\*\*

2 SORTEN SÜSSES IM GLAS | GEBÄCK | FRÜCHTE  
**CHF 75.- PRO PERSON**

# GRILLBUFFET

BLATTSALATE | MARINIERTES GEMÜSE | MELONEN  
KARTOFFELSALAT | TEIGWAREN-SALAT | KAROTTENSALAT  
GURKENSALAT | RANDENSALAT | MAISSALAT  
TOMATENSALAT | MOZZARELLAKUGELN  
2 DRESSINGS | GARNITUREN | BROTKORB

\*\*\*

GRILLADEN FRISCH VOM GRILL  
RINDSHUFT STEAK | SCHWEINHALS STEAK | VERSCHIEDENE  
WÜRSTE | POULETBRUST | LACHSTRANCHEN  
CREVETTENSPIESSLI | FOLIENKARTOFFELN MIT SAUERRAHM  
MAISKOLBEN

\*\*\*

DESSERT-BUFFET «SCHÜTZENHAUS»  
FRISCHE FRÜCHTE | REICHHALTIGE KÄSEPLATTE  
UND VIELE, VIELE SÜSSE ÜBERRASCHUNGEN  
**CHF 98.- PRO PERSON**

# VORSPEISE & SUPPE

BUNTE BLATTSALATE  
MIT ZITRUS-HONIG-DRESSING

**CHF 12.-**

-DAZU MARINIERTER GEMÜSESTREIFEN  
UND GERÖSTETE KERNEN

**CHF 14.-**

-DAZU GEBRATENE PILZE  
UND CROUTONS

**CHF 17.-**

-DAZU GEBRATENE RIESENCREVETTEN

**CHF 19.-**

BURRATA KREATION MIT ALTEM BALSAMICO,  
PFIRSICH, RUCOLA UND ROHSCHINKEN

**CHF 21.-**

SAISONALE GEMÜSESUPPE  
(NACH WUNSCH KALT ODER WARM)

**CHF 14.-**

# HAUPTSPEISEN

MAISPOULARDE MIT PORTWEIN-SAUCE,  
ROSMARINKARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE  
**CHF 36.-**

GESCHNETZELTES VOM BASELBIETER KALB  
MIT PILZ-RAHMSAUCE, SPÄTZLI UND MARKTGEMÜSE  
**CHF 45.-**

HACKTÄTSCHLI MIT COGNAC-RAHMSAUCE,  
KARTOFFELSTOCK UND SAISONALEM MARKTGEMÜSE  
**CHF 36.-**

GEBRATENES ZANDERFILET MIT RIESLING-  
VELOUTÉ, ROSMARINKARTOFFELN  
UND SAISONALEM MARKTGEMÜSE  
**CHF 42.-**

# VEGETARISCH & VEGAN

KÄSERAVIOLI MIT FRISCHEM BASILIKUM  
UND GERÖSTETEN NÜSSEN  
**CHF 32.-**

TAGLIATELLE MIT PILZRAGOUT, MASCARPONE,  
FRISCHEN KRÄUTERN UND PARMESAN-CHIPS  
**CHF 36.-**

VEGANE GNOCCHI MIT MEDITERRANEM GEMÜSE  
OLIVEN, RUCOLA UND VEGANES PESTO ROSSO  
**CHF 36.-**

# DESSERTBUFFET

(ANGEBOT AB 25 PERSONEN)

**CHF 29.- PRO PERSON**

EIN VERFÜHRERISCHES BUFFET  
MIT EINER BUNTEN AUSWAHL AN FRISCHEN,  
AROMATISCHEN FRÜCHTEN

EINER REICHHALTIGEN  
UND LIEBEVOLL ANGERICHTETEN KÄSEPLATTE MIT  
FEINEN REGIONALEN SPEZIALITÄTEN

UNZÄHLIGEN SÜSSEN ÜBERRASCHUNGEN,  
DIE VON ZARTSCHMELZENDEN KÖSTLICHKEITEN  
BIS HIN ZU KNUSPRIGEN LECKERBISSEN REICHEN.

EIN ANGEBOT, DAS GARANTIIERT JEDES  
SCHLECKMAUL GLÜCKLICH MACHT UND EURE GÄSTE  
GENUSSVOLL DURCH DEN ANLASS BEGLEITET.

## DESSERT

JOGHURT-MOUSSE  
MIT MARINIERTEN BEEREN UND NUSSKROKANT

**CHF 14.-**

CHEESECAKE MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

**CHF 16.-**

FLEISCH- & FISCHDEKLARATION:

RIND CH/IR | KALB CH | GEFLÜGEL FR/CH | WILD AT | SEEZUNGE NLD,  
ZANDER NL | JAKOBSMUSCHELN ARG  
ALLE PREISE IN CHF UND INKL. MWST.

# GUT ZU WISSEN

## **MENÜVORSCHLÄGE**

DIESE GELTEN FÜR GESELLSCHAFTEN AB 10 PERSONEN UND SIND ZUR WAHL FÜR EIN EINHEITLICHES MENÜ GEDACHT (VEGETARIER | KINDERMENÜS AUSGENOMMEN). FÜR ALLERGIKER (Z. B. GLUTENFREIE KOST) BEREITEN WIR SPEZIELLE, AUF DAS MENÜ ABGESTIMMTE GERICHTE ZU. KINDER BEWÄLTIGEN MEIST KEIN GANZES MENÜ. FÜR SIE BIETEN WIR EINE KINDERKARTE ODER EIN HALBES MENÜ AN. WIR BITTEN AUCH HIER UM EINE VORAUSWAHL.

## **OFFERTENGÜLTIGKEIT**

DIE OFFERTE IST AB AUSSTELLUNGSDATUM WÄHREND 4 WOCHEN GÜLTIG. SOFERN SIE DEN ANLASS BEI UNS DURCHFÜHREN MÖCHTEN, BITTEN WIR SIE, DIE OFFERTE ZU UNTERZEICHNEN. DIE UNTERZEICHNETE OFFERTE GILT ALS AUFTRAGSBESTÄTIGUNG; SÄMTLICHE PUNKTE KÖNNEN JEDOCH WEITERHIN NACH BEDARF ANGEPAST WERDEN.

## **RAUMÄNDERUNG**

WIR BEHALTEN UNS VOR, DEN VON IHNEN GEBUCHTEN RAUM ANZUPASSEN, FALLS DIE GRUPPENGROSSE GERINGER AUSFÄLLT ALS URSPRÜNGLICH ANGENOMMEN. IN DIESEM FALL WÜRDEN WIR, SOFERN EIN GEEIGNETER, KLEINERER RAUM VERFÜGBAR IST, DIE VERANSTALTUNG DORTHIN VERLEGEN. SELBSTVERSTÄNDLICH INFORMIEREN WIR SIE RECHTZEITIG ÜBER JEDE ÄNDERUNG.

## **SAALEINLASS**

DER EINLASS ERFOLGT ZUR BESTÄTIGTEN ANKUNFTSZEIT. MUSS DER DJ ODER DIE DEKORATION VORAB AUFGEBAUT WERDEN, BITTEN WIR UM FRÜHZEITIGE ABSPRACHE. EIN AUFBAU EINEN TAG VOR DEM ANLASS IST NACH VERFÜGBARKEIT MÖGLICH UND WIRD PAUSCHAL VERRECHNET: CHF 500.– IM VORGESETZTENZIMMER UND SCHÜTZENZIMMER, CHF 800.– IM SCHÜTZENSAAL. IM GARTENSAAL IST DIES NICHT MÖGLICH. BEI ANDERWEITIGER BELEGUNG BEHALTEN WIR UNS VOR, DEN AUFBAUTAG ZU STORNIEREN UND EINE ALTERNATIVE ANZUBIETEN.

# RÄUMLICHKEITEN

RAUMMIETE (EXKL. KONSUMATION)

VORGESETZTENZIMMER	CHF AUF ANFRAGE
SCHÜTZENZIMMER	CHF AUF ANFRAGE
GARTENSAAL	CHF AUF ANFRAGE
SCHÜTZENSAAL	CHF AUF ANFRAGE

## MINDESTUMSATZ & BEREITSTELLUNG

GANZJÄHRIG GILT VON DONNERSTAG BIS SAMSTAG FÜR  
RESERVATIONEN IN EINEM UNSERER SEPARATEN RÄUME  
FOLGENDER MINDESTUMSATZ:

VORGESETZTENZIMMER	CHF <b>1000.-</b>
SCHÜTZENZIMMER	CHF <b>2000.-</b>
GARTENSAAL	CHF <b>6000.-</b>
SCHÜTZENSAAL	CHF <b>8000.-</b>

WIRD EIN MINDESTUMSATZ MIT SPEISEN UND GETRÄNKEN  
NICHT ERREICHT, VERRECHNEN WIR DIE DIFFERENZ ALS  
DECKUNGSBEITRAG FÜR MIET-|BEREITSTELLUNGSKOSTEN.

AUFGRUND UMFANGREICHER UMBAUMASSNAHMEN  
STEHT DER SCHÜTZENSAAL ERST WIEDER  
AM 01.11.2026 ZUR VERFÜGUNG

RÄUME	m <sup>2</sup>	APÈRO	BANKETT
VORGESETZTENZIMMER	46	35	30
SCHÜTZENZIMMER	67	60	50
SCHÜTZENSAAL	235	250	200
GARTENSAAL	188	180	120
TERRASSE	161	160	100
GARTEN	460	400	200
LOUNGE	160	100	50

# TECHNIK, LICHT & SOUND

## EQUIPMENT:

BEAMER UND LEINDWAND	CHF	<b>80.-</b>
AUDIOSYSTEM MIT MIKROFON	CHF	<b>150.-</b>
FLÜGEL	CHF	<b>350.-</b>
KLAVIER	CHF	<b>150.-</b>

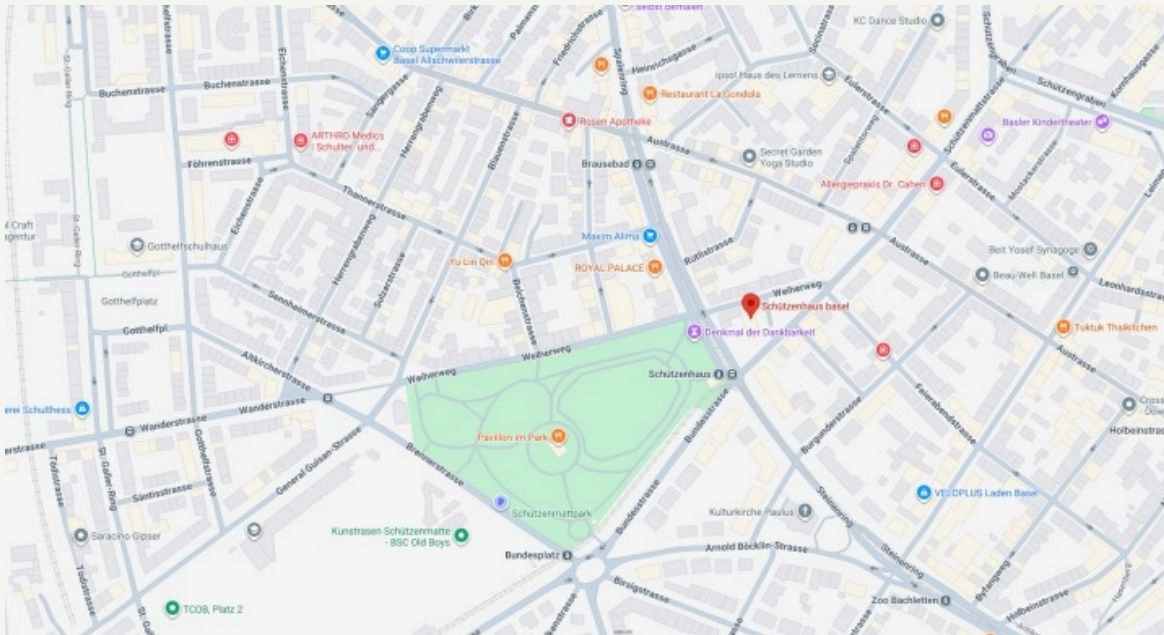
WEITERS EQUIMET AUF ANFRAGE

DIE INDIVIDUELLE GESTALTUNG IHRES ANLASSES LIEGT  
UNS BESONDERS AM HERZEN.

IN ENGER ZUSAMMENARBEIT MIT UNSEREN ERFAHRENE  
TECHNIK-PARTNERN BIETEN WIR IHNEN AUF ANFRAGE  
MASSGESCHNEIDERTE UND HOCHWERTIGE LÖSUNGEN  
IM BEREICH VERANSTALTUNGSTECHNIK. OB  
STIMMUNGSVOLLE LICHTINSZENIERUNG, PROFESSIONELLE  
BESCHALLUNG ODER INDIVIDUELLE SPEZIALEFFEKTE – WIR  
SORGEN DAFÜR, DASS IHR EVENT GENAU DIE  
ATMOSPHÄRE ERHÄLT, DIE SIE SICH WÜNSCHEN, UND  
PERFEKT IN SZENE GESETZT WIRD.

TEILEN SIE UNS EINFACH IHRE VORSTELLUNGEN, IDEEN  
UND BESONDEREN ANFORDERUNGEN MIT. AUF DIESER  
BASIS ENTWICKELN WIR FÜR SIE EIN PASSGENAUES  
KONZEPT UND ERSTELLEN IHNEN EINE INDIVIDUELLE,  
UNVERBINDLICHE OFFERTE.

# DER WEG ZU UNS



## 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, DER UNSEREN GÄSTEN KOSTENLOS ZUR VERFÜGUNG STEHT.

## ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL

MIT DER BAHN: BAHNHOF SBB BASEL (ENDBAHNHOF). AB BAHNHOF SBB BASEL, TRAM NUMMER 1 RICHTUNG DREIROSENBRÜCKE BIS STATION SCHÜTZENHAUS ODER TRAM NUMMER 8 RICHTUNG NEUWEILERSTRASSE BIS STATION SCHÜTZENHAUS, IM ABSTAND VON 6 MINUTEN. FAHRZEIT CA. 5 MINUTEN.