



Leben Sie Tradition

MENÜVORSCHLÄGE

HERBST



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. 6-7 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
Vegetarische 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

**Duo vom schottischen Lachs als Tatar & Tranche
auf Salatbouquet, Limettensauce und Toast
CHF 21.50**

**Kürbis-Curry-Cremesuppe
mit luftgetrocknetem Enten-Pastrami-Crostini
CHF 13.50**

**Rindschmorbraten mit Herbstgarnitur
und Kartoffelstock
CHF 42.00**

**Warme Zwetschgen mit Vanilleglace
und Zimtkuchen
CHF 12.00**

**4-Gang-Menu
CHF 82.00**

Weinempfehlung

Weiss:

Langhe Arneis DOCG
Villa Carena, Langhe, Piemont, Italien

CHF 58.00

Rot:

Quinta de la Rosa
Touriga Nacional/Franca, Tinta Roriz
Quinta de la Rosa, DOC Douro, Portugal

CHF 62.00



Menu 2

Herbstsalat mit geräucherter Entenbrust und Wachtelei
dazu marinierte Champignons an Walnuss-Dressing
CHF 18.50

Auf der Haut sautiertes Saiblingsfilet an Nolly-Prat-Sauce
mit Blattspinat und Basmatireis
CHF 20.00

Hirsch-Entrecôte am Stück gebraten an Preiselbeer-Wild-Jus
dazu Quarkspätzli und Herbstgarnitur
CHF 49.00

Vermicelles mit Kirschglace
und Schlagrahm
CHF 12.50

4-Gang-Menu
CHF 94.00

Weinempfehlung

Weiss:

Sancerre
Sauvignon Blanc
Lucien Crochet, Loire, Frankreich
CHF 78.00

Rot:

Figuero 12 Crianza DO
Tempranillo
Gracia Figuro, Rivera del Duero, Spanien
CHF 62.00
Magnum 1.5l
CHF 132.00



Menu vegetarisch

**Herbstsalat mit Wachtelei und Croutons
dazu marinierte Champignons an Walnuss-Dressing
CHF 14.50**

**Kürbis-Curry-Suppe und Crostini
mit Quitten-Kürbis-Chutney
CHF 13.50**

**Hausgemachte Gnocchi auf Rotkraut
mit Apfel und Maroni
CHF 35.50**

**Warme Zwetschgen mit Vanilleglace
und Zimtkuchen
CHF 11.50**

**4-Gang-Menu
CHF 69.00**

Weinempfehlung

Weiss:

**Mathier`s Optimo weiss AOC
Heida, Ermitage, Amigne, Johannisberg, Sylvaner
Salgesch, Wallis
CHF 69.00**

Rot:

**Givry Remoissenet
Pinot Noir
Remoissenet Père & Fils, Burgund, Frankreich
CHF 69.00**



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-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 Irland, Kalb Schweiz, Geflügel Frankreich, Fisch Island und Schottland

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.