Menüvorschläge
Restaurant Gifthüttli

Liebe Gifthüttli-Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse. Das Restaurant Gifthüttli ist eines der bekanntesten und traditionsreichsten Restaurants in Basel, welches durch den Holzinnenausbau und die zahlreichen Verzierungen eine typische Basler "Beiz"– Atmosphäre versprüht. Die Weinstube im Obergeschoss strahlt besonders mit Ihrer gediegenen Jugendstilatmosphäre Gemütlichkeit und Wärme aus und lädt zum gemütlichen Beisammensein fernab von Lärm, Stress und Hektik ein.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation ihres persönlichen Anlasses und gehen auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein. Wir freuen uns, Ihnen hiermit unsere aktuellen Apéro- und Menüvorschläge präsentieren zu dürfen. Selbstverständlich können Sie einzelne Gerichte oder Beilagen nach Ihren Vorlieben auswählen und individuell zusammenstellen.

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme und freuen uns, Sie bei der Realisierung Ihrer Veranstaltung bei uns im Restaurant Gifthüttli zu unterstützen. Bei Fragen oder Unklarheiten kontaktieren Sie uns bitte ungeniert.

Bis bald an der Schneidergasse.

Ihr "Gifthüttli" - Team

Jens Beutel
Gastgeber

Markus Hartlieb
Küchenchef

Apéro-Angebot

Sei es mit Geschäftsfreunden zum Abschluss eines erfolgreichen Tages oder als Beginn eines stimmungsvollen Abends mit anschliessendem Essen. Mit den hier aufgeführten Apéro-Vorschlägen, geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser Angebot. Für eine individuelle Beratung, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Apéro «Gifthüttli» 20.00 CHF / Person

1 Welcome Drink «Giftspritz»
Trauben & Käse Spiessli
Saisonale Salate im Gläschen
„Gifthüttli“ Mini Cordon Bleus

Apéro «Rustikal» 25.00 CHF / Person

1 Welcome Drink «Giftspritz»
Grissini mit Jenzers Freilandschinken
Trauben & Käse Spiessli
Älpler Makkaroni im Gläschen
kleine süsse Profiterols

Apéro Häppchen — CHF / Portion

Nüsslimischung „Gifthüttli“	3.50
Grissini mit Jenzer’s Freiland Rohschinken	4.00
Käseküchlein von Wacker & Schwob	4.50
Trauben & Käse Spiessli mit Schweizerkäse	3.50
Schinkengipfeli frisch gebacken Fingerfood	3.50
Älpler Makkaroni herzhaft warm serviert	4.50
Saisonale Salate im Gläschen vegetarisch	4.00
Tomatensuppe saisonal warm oder kalt serviert	3.50
«Gifthüttli» Mini Cordon Bleu Fingerfood	4.50
kleine süsse Profiterols mit Vanillecreme	3.50

Unsere beliebtesten Menu`s

Sie entscheiden vorab ob sie unser Cordon Bleu Menu vom Kalb oder Schwein möchten, und ihre Gäste entscheiden dann Vorort am Tisch welche Füllung ihnen am liebsten ist.

KALBS Cordon Bleu Menü CHF 64.50

KALBS Cordon Bleu Menu + APERO «Gifthüttli » CHF 79.50

VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit Croûtons
am legendären Gifthüttli Hausdressing

HAUPTGANG

Gifthüttli Kalbs Cordon Bleu
Das Cordon Bleu kann soll am Abend am Tisch Ausgewählt werden

Classique
Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert

Florentiner
Gefüllt mit Spinat, Vorderschinken und Käse,
belegt mit Spiegelei

Gifthüttli
Gefüllt mit Chorizo, Mozzarella und Kräuter, paniert - pikant -

Schweizer (ohne Schwein)
Gefüllt mit Bündnerfleisch und Raclettekäse, paniert

Vegetarisch
Auberginen Cordon Bleu gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten
und Rucola an fruchtiger Tomatensauce

Beilagen
serviert mit Pommes Frites und Spätzli dazu
saisonales Gemüsebouquet

DESSERT

Gifthüttli Dessert Triologie
mit drei verschiedenen Desserts

SCHWEINS Cordon Bleu Menü CHF 54.50

SCHWEINS Cordon Bleu Menü + APERO «Gifthüttli» CHF 69.50

VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit Croûtons
am legendären Gifthüttli Hausdressing

HAUPTGANG

Gifthüttli Schweins Cordon Bleu
Das Cordon Bleu kann soll am Abend am Tisch Ausgewählt werden

Classique
Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert

Thurgauer
Gefüllt mit Vorderschinken und Apfelchutney, paniert

Alemannisch
Gefüllt mit Vorderschinken, Camembert und Preiselbeeren, paniert

Italienisch
Gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola, paniert

Berner
Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, paniert

Vegetarische
Auberginen Cordon Bleu gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten
und Rucola an fruchtiger Tomatensauce

Beilagen
serviert mit Pommes Frites und Spätzli dazu
saisonales Gemüsebouquet

DESSERT

Gifthüttli Dessert Surprise

WIR SETZEN AUF Schweizer Fleisch

Vorspeise — CHF

Bunter Blattsalat mit Croûtons — 9.50
am legendären Gifthüttli Hausdressing

Saisonaler Salat mit Trauben, Käsewürfeln und Nüssli — 14.50
am legendären Gifthüttli Hausdressing

hausgebeizter Lachs — 17.50
mit Salatbouquet und Zitronenvinaigrette

Rinds-Consommé — 11.50
mit Gemüsestreifen

Randencremesuppe — 13.50
mit Meerrettichschaum

Saisonale Tagessuppe — 9.50

Saisonale Vorspeise — CHF

Bärlauchsuppe — 11.50
mit Rahmhaube (Frühjahr)

Gazpacho (Sommer) — 11.50
mit Gartenkräutern

Kürbiscreme Suppe (Herbst) — 11.50
mit Maroni

Steinpilzcremesuppe (Winter) — 11.50

Hauptgericht — CHF

Kalbs-Cordon Bleu „Classique“ (Kälber aus der Region) — 49.50
gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert
serviert mit knusprigen Pommes-frites
und Gemüsebouquet

Baselbieter Rindsfilet mit Morchelsauce (Rinder aus der Region- Jenzer Natura Qualität) — 59.00
Kartoffelgratin und
buntem Gemüsebouquet

Schweinsfilet an Pfeffersauce (Freilandschwein aus der Region) — 47.50
mit hausgemachten Spätzli und Waldpilzen

Basler Kalbsschmorbraten an Rahmsauce (Kälber aus der Region) — 49.00
mit Kartoffelstock
und glasiertem Marktgemüse

gegrillte Maispoulardenbrust (FR) — 34.50
mit Weissweinkräutersauce und Gemüsenudeln

Lachstranche „Gifthüttli Art“ — 39.50
an einer Dunkelbiersauce mit Röstzwiebeln,
Kartoffeln und Gemüsebouquet

geschmorte Lammhaxe (aus dem Berner Oberland) — 43.50
an Thymianjus mit Bohnen
und Kartoffelgratin

Auberginen Cordon Bleu (Vegan, Lactose & Glutenfrei) — 34.50
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Rucola an Tomatensauce
mit Gemüsenudeln

Saisonale Cordon Bleu Spezialität — CHF

Kalbs-Cordon Bleu (Herbst) 49.50
gefüllt mit Waldpilzen, Speck und Käse
mit Pommes-frites und Gemüsebouquet

Kalbs-Cordon Bleu (Sommer) 49.50
gefüllt mit Rohschinken, Spinat, Ricotta
und getrockneten Tomaten, unpaniert grilliert
mit Pommes-frites und Gemüsebouquet

Kalbs-Cordon Bleu (Frühjahr) 49.50
gefüllt mit Rohschinken, Kirschtomaten, Spargeln
und Hollandaise, paniert
mit Pommes-frites und Gemüsebouquet

Cordon Bleu vom Kalb (Winter) 49.50
gefüllt mit Birnen, Camembert, Schinken und Mandeln
mit Pommes-frites und Gemüsebouquet

Dessert — CHF

Luftiges Schokoladenmousse 13.50
mit Orangensalat

gebrannte Crème mit Rahm 11.50
feine gebrannte Crème, eine Hausspezialität

Lauwarmer Apfelstrudel 12.50
mit Vanillesauce

„Gifthüttli Dessert Trilogie“ 12.50
mit drei verschiedenen süssen Köstlichkeiten

Dessert «Surpise» Gifthüttli 9.50
saisonal süsse Überraschung

Schweizer Käsespezialität — CHF

VORSPEISE

Saisonales Salatbouquet
am legendären Gifthüttli Hausdressing

HAUPTGANG

Käsefondue «Gifthüttli»
mit Weissbrotwürfel

DESSERT

„Gifthüttli Dessert Surprise“ à discrétion 57.50

Fondue Chinoise Menü — CHF

Das klassische Schweizer Fleischfondue.

VORSPEISE

Saisonales Salatbouquet
am legendären Gifthüttli Hausdressing

HAUPTGANG

Fondue Chinoise
Rind, Schwein und Geflügel
von der Metzgerei Jenzer
serviert mit fünf verschiedenen
hausgemachten Saucen, Mixed Pickles
begleitet von Reis und knusprigen Pommes frites und Kartoffeln

DESSERT

„Gifthüttli Dessert Trilogie“

mit 200g Fleisch p.P. 79.50
mit 300g Fleisch p.P. 89.50

Getränkekarte

Mineral im Offenausschank	3 dl	5 dl
Rhäzünser Mineral mit Kohlensäure	4.50	6.00
Rhäzünser Citro	4.50	6.00

Mineral in Flaschen	3.3 dl	5 dl	7.5 dl
Henniez mit / ohne			9.50
Sinalco, Citro	5.50		
Rivella rot, blau, grün	5.50		
Coca Cola, light, zero	5.50		
Tomatensaft/ Orangensaft		2 dl	5.50

Warme Getränke	
Café Crème	5.20
Espresso	5.00
Cappuccino	6.00
Espresso doppelt	6.50
Diverse Tee (Ronnefeldt)	5.50

Bier Offenausschank	2 dl	3 dl	5 dl
Warteck Spezial, Panaché	4.40	5.50	8.20
Feldschlösschen Dunkle Perle	4.50	5.60	8.70
Feldschlösschen Amber Bier	4.50	5.60	8.70
Schneider Weissbier		5.70	9.00

Bier Flaschen	3.3 dl	5 dl
Feldschlösschen Braufrisch	6.00	
Feldschlösschen Bügel		8.50
Schlossgold (alkoholfrei)	5.50	
Schneider Weisse (alkoholfrei)		8.00

Grappa & Marc	Vol.%	2 cl
Fior di Vite	40%	7.00
Marzadro 43°	43%	10.00
Palazzo Invecchia in Legno	40%	12.00
Stravecchia Inno al Cielo	41%	12.00
Giare Amarone	41%	14.00
Moscato Selezione 2001	45%	19.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Speiseangebot
Unsere Menüvorschläge gelten in der Regel ab 10 Personen. Es sollte ein einheitliches Menü ausgewählt werden (Ausnahme: Vegetarier, Allergiker oder Gäste mit Diätwunsch etc.).

Preise
Änderungen sind vorbehalten. Die Preise verstehen sich pro Person in CHF und inkl. Mehrwertsteuer.

Menübesprechung
Bitte melden Sie sich frühzeitig (spätestens 2 Wochen vor dem Anlass) für die Besprechung der Details an. Wir möchten uns genügend Zeit für Sie nehmen.

Definitive Bestellung
Mit der definitiven Bestellung Ihres Anlasses akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen.

Personenanzahl
Eine Woche vor dem Anlass benötigen wir eine Richtzahl. Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenzahl verantwortlich.

Verlängerung
Für Anlässe ab 24.00 Uhr berechnen wir einen Betrag von CHF 200 pro Stunde.

Rechnungstellung/Anzahlung
Wenn nicht bar, mit EC-Direkt oder mit Postcard bezahlt wird, senden wir Ihnen gerne eine Rechnung (innerhalb der Schweiz). Diese ist zahlbar innert 10 Tagen. Für grössere Anlässe behalten wir uns eine Anzahlung vor.

Bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selber bezahlen, ist der Veranstalter verpflichtet, uns die genaue Personenzahl rechtzeitig mitzuteilen (Minimum ½ Tag im Voraus). Sollten weniger Gäste als angemeldet bei uns speisen, so erlauben wir uns die Differenz dem Veranstalter in Rechnung zu stellen.

Annullation
Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses gilt folgendes:

Bis 21 Kalendertage vorher	30 % des Arrangements
bis 7 Kalendertage vorher	50 % des Arrangements
bis 2 Kalendertage vorher	75 % des Arrangements
danach	100 % des Arrangements

Unter Arrangement verstehen wir den Menüpreis x Personenzahl. Um Missverständnisse vorzubeugen, können wir nur schriftliche Annullationen akzeptieren.

Basel, Januar 2021