



Menüvorschläge
Restaurant Gifthüttli



Liebe Gifhüttli-Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse. Das Restaurant Gifhüttli ist eines der bekanntesten und traditionsreichsten Restaurants in Basel, welches durch den Holzinneausbau 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 Gifhüttli zu unterstützen. Bei Fragen oder Unklarheiten kontaktieren Sie uns bitte ungeniert.

Bis bald an der Schneidergasse.

Ihr "Gifhüttli" - Team

Jens Beutel
Gastgeber



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 «Gifhüttli» 20.00 CHF / Person

1 Welcome Drink «Giftspritz»
Trauben & Käse Spiessli
Saisonale Salate im Gläschen
Schinkengipfeli & Käseküchlein

Apéro «Rustikal» 25.00 CHF / Person

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

Apéro Häppchen CHF / Portion

| | |
|--|------|
| Nüsslimischung „Gifhüttli“ | 3.50 |
| Grissini mit Jenzers Freiland Rohschinken | 4.00 |
| Käseküchlein von Wacker & Schwob | 4.50 |
| Trauben & Käse Spiessli mit Schweizerkäse | 3.50 |
| Schinkengipfeli frisch gebacken Fingerfood | 3.50 |
| Äpler Makkaroni herzhaft warm serviert | 4.50 |
| Saisonale Salate im Gläschen vegetarisch | 4.00 |
| Tomatensuppe saisonal warm oder kalt serviert | 3.50 |
| «Gifhüttli» 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 «Gifhüttli» CHF 79.50

VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit Croûtons
am legendären Gifhüttli Hausdressing

HAUPTGANG

Gifhüttli 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

Gifhüttli

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

Gifhüttli Dessert Triologie

mit drei verschiedenen Desserts

SCHWEINS Cordon Bleu Menü CHF 54.50

SCHWEINS Cordon Bleu Menü + APERO «Gifhüttli» CHF 69.50

VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit Croûtons
am legendären Gifhüttli Hausdressing

HAUPTGANG

Gifhüttli 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

Gifhüttli Dessert Surprise



Vorspeise CHF

| | |
|--|-------|
| Bunter Blattsalat mit Croûtons am legendären Gifhüttli Hausdressing | 9.50 |
| Saisonaler Salat mit Trauben, Käsewürfeln und Nüssli am legendären Gifhüttli Hausdressing | 14.50 |
| hausgebeizter Lachs mit Salatbouquet und Zitronenvinaigrette | 17.50 |
| Rinds-Consommé mit Gemüsestreifen | 11.50 |
| Randencremesuppe mit Meerrettichschaum | 13.50 |
| Saisonale Tagessuppe | 9.50 |

Saisonale Vorspeise CHF

| | |
|---|-------|
| Bärlauchsuppe mit Rahmhaube (Frühjahr) | 11.50 |
| Gazpacho (Sommer) mit Gartenkräutern | 11.50 |
| Kürbiscreme Suppe (Herbst) mit Maroni | 11.50 |
| Steinpilzcremesuppe (Winter) | 11.50 |

Hauptgericht CHF

| | |
|---|-------|
| Kalbs-Cordon Bleu „Classique“ (Kälber aus der Region) gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert serviert mit knusprigen Pommes-frites und Gemüsebouquet | 49.50 |
| Baselbieter Rindsfilet mit Morchelsauce (Rinder aus der Region- Jenzer Natura Qualität) Kartoffelgratin und buntem Gemüsebouquet | 59.00 |
| Schweinsfilet an Pfeffersauce (Freilandschwein aus der Region) mit hausgemachten Spätzli und Waldpilzen | 47.50 |
| Basler Kalbsschmorbraten an Rahmsauce (Kälber aus der Region) mit Kartoffelstock und glasiertem Marktgemüse | 49.00 |
| gegrillte Maispouardenbrust (FR) mit Weissweinkräutersauce und Gemüse nudeln | 34.50 |
| Lachstranche „Gifhüttli Art“ an einer Dunkelbiersauce mit Röstzwiebeln, Kartoffeln und Gemüsebouquet | 39.50 |
| geschmorte Lammhaxe (aus dem Berner Oberland) an Thymianjus mit Bohnen und Kartoffelgratin | 43.50 |
| Auberginen Cordon Bleu (Vegan, Lactose & Glutenfrei) gefüllt mit getrockneten Tomaten und Rucola an Tomatensauce mit Gemüse nudeln | 34.50 |



Saisonale Cordon Bleu Spezialität CHF

| | |
|---|-------|
| Kalbs-Cordon Bleu (Herbst) gefüllt mit Waldpilzen, Speck und Käse mit Pommes-frites und Gemüsebouquet | 49.50 |
| Kalbs-Cordon Bleu (Sommer) gefüllt mit Rohschinken, Spinat, Ricotta und getrockneten Tomaten, <u>unpaniert</u> grilliert mit Pommes-frites und Gemüsebouquet | 49.50 |
| Kalbs-Cordon Bleu (Frühjahr) gefüllt mit Rohschinken, Kirschtomaten, Spargeln und Hollandaise, paniert mit Pommes-frites und Gemüsebouquet | 49.50 |
| Cordon Bleu vom Kalb (Winter) gefüllt mit Birnen, Camembert, Schinken und Mandeln mit Pommes-frites und Gemüsebouquet | 49.50 |

Dessert CHF

| | |
|--|-------|
| Luftiges Schokoladenmousse mit Orangensalat | 13.50 |
| gebrannte Crème mit Rahm feine gebrannte Crème, eine Hausspezialität | 11.50 |
| Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce | 12.50 |
| „Gifhüttli Dessert Trilogie“ mit drei verschiedenen süssen Köstlichkeiten | 12.50 |
| Dessert «Surprise» Gifhüttli saisonal süsse Überraschung | 9.50 |

Schweizer Käsespezialität CHF

| | |
|---|--------------------|
| VORSPEISE | |
| Saisonales Salatbouquet am legendären Gifhüttli Hausdressing | |
| HAUPTGANG | |
| Käsefondue «Gifhüttli» mit Weissbrotwürfel | |
| DESSERT | |
| „Gifhüttli Dessert Surprise“ | à discrétion 57.50 |

Fondue Chinoise Menü CHF

| | |
|---|-------|
| Das klassische Schweizer Fleischfondue. | |
| VORSPEISE | |
| Saisonales Salatbouquet am legendären Gifhüttli 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 | |
| „Gifhüttli Dessert Trilogie“ | |
| mit 200g Fleisch p.P. | 79.50 |
| mit 300g Fleisch p.P. | 89.50 |



Getränkekarte

| | | |
|----------------------------------|------|------|
| Mineral im Offenausschank | 3 dl | 5 dl |
| Rhätüner Mineral mit Kohlensäure | 4.50 | 6.00 |
| Rhätüner Citro | 4.50 | 6.00 |

| | | | |
|--------------------------|--------|------|--------|
| Mineral in Flaschen | 3.3 dl | 5 dl | 7.5 dl |
| Henniez mit / ohne | | | 9.50 |
| Sinalco, Citro | 5.70 | | |
| Rivella rot, blau, grün | 5.70 | | |
| Coca Cola, Zero | 5.70 | | |
| Tomatensaft/ Orangensaft | 2 dl | 5.80 | |

| | | |
|--------------------------|------|--|
| 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 Personenanzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenanzahl 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 Personenanzahl 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.

Annulation

Bei Annulation 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 Personenanzahl. Um Missverständnisse vorzubeugen, können wir nur schriftliche Annulationen akzeptieren.

Bei Wahl eines unserer beiden Cordon Bleu Menus (Seite 2) verzichten wir auf eine Annullationsgebühr. Es werden die Personenanzahlen verrechnet welche bis 1 std vor der Reservation gemeldet wurde.

Basel, Januar 2024