



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

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 «Gifhüttli» 20.00 CHF / Person

1 Glas Apero Welcome Drink «Giftspritz»
Hausgemachtes Blätterteiggebäck
Tomaten Mozzarella Spiessli mit Basilikum
Nüsslimischung „Gifhüttli“

Apéro «Rustikal» 15.00 CHF / Person

1 Stange Bier Spezialität nach Wahl
Apero Plättli
Belegt mit Salsiz, „Buure“-Speck,
Jenzer's Rohschinken, Königskäse-Spiessli
und Mixed Pickles

Apéro Häppchen CHF / Portion

Nüsslimischung „Gifhüttli“	2.50
Grissini mit Jenzer's Freiland Rohschinken	3.50
Käseküchlein von Wacker & Schwob	3.50
Tomate Mozzarella Spiessli Mit Basilikum	3.50
Schinkengipfeli frisch gebacken	3.50
hausgemachtes Blätterteiggebäck herzhaft gefüllt	3.50
Randensalat mit Sesam vegetarisch	3.50
Flammkuchen Fingersnack	3.50
«Gifhüttli» Cordon Bleu Minis (30gr)	4.50
kleine süsse Profiterols mit Vanillecreme	3.50



Menü Klassiker

KALBS Cordon Bleu Menü «Gifhüttli» CHF 59.50

VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit Croûtons
am legendären Gifhüttli Hausdressing

HAUPTGANG

Gifhüttli Kalbs Cordon Bleu

Das Cordon Bleu kann 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 «Gifhüttli» CHF 49.50

VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit Croûtons
am legendären Gifhüttli Hausdressing

HAUPTGANG

Gifhüttli Schweins Cordon Bleu

Das Cordon Bleu kann 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	9.00
Rucolasalat mit Büffelmozzarella mit Parmesanspänen, Pinienkernen und Tomatenfilets	14.00
hausgebeizter Lachs mit Salatbouquet und Zitronenvinaigrette	17.50
Rinds-Consommé mit Gemüsestreifen	9.50
Randencremesuppe mit Meerrettichschaum	12.50

Saisonale Vorspeise CHF

Bärlauchsuppe mit Rahmhaube (Frühjahr)	9.50
Gazpacho (Sommer) mit Gartenkräutern	9.50
Kürbiscreme Suppe (Herbst) mit Speckschaum	9.50
Steinpilzcremesuppe (Winter)	9.50

Hauptgericht CHF

Kalbs-Cordon Bleu „Classique“ (Kälber aus der Region) gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert serviert mit knusprigen Pommes-frites und Gemüsebouquet	42.50
Baselbieter Rindsfilet mit Morchelsauce (Rinder aus der Region- Jener Natura Qualität) Kartoffelgratin und buntem Gemüsebouquet	54.00
Schweinsfilet an feiner Pfeffersauce (Freilandschwein aus der Region) mit Waldpilzen und hausgemachten Spätzli	47.50
Basler Kalbsschmorbraten an Rahmsauce (Kälber aus der Region) mit Sellerie-Kartoffel-Mousseline und glasiertem Marktgemüse	42.00
gegrillte Maispouardenbrust (FR) mit Ratatouille und Tagliatelle	29.50
Lachstranche „Gifhüttli Art“ an einer Dunkelbiersauce mit Röstzwiebeln, Kartoffeln und Gemüsebouquet	37.50
geschmorte Lammhaxe (aus dem Berner Oberland) an Thymianjus mit Bohnen und Gnocchi	39.50
Kichererbsenrösti (Vegan, Lactose & Glutenfrei) mit Saisongemüse und Kräuter Pesto	28.50



Saisonale Cordon Bleu Spezialität **CHF**

Hirsch-Cordon Bleu (Herbst) gefüllt mit Rohschinken, Mango und Salbei begleitet von hausgemachten Spätzli und Rosenkohl	42.50
Cordon Bleu vom Kalb „Toskanische Art“ (Sommer) gefüllt mit Rohschinken, Ricotta und getrockneten Tomaten, paniert mit Pommes-frites und Gemüsebouquet	42.50
Spargel-Cordon Bleu vom Kalb (Frühjahr) gefüllt mit Rohschinken, Kirschtomaten und Spargeln, paniert mit Pommes-frites und Gemüsebouquet	42.50
Spalenberg Cordon Bleu vom Kalb (Winter) gefüllt mit Bergkäse, „Buure“-Speck mit Senf begleitet von hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet	42.50

Dessert **CHF**

Luftiges Schokoladenmousse auf Orangen-Carpaccio mit Himbeercoulis	12.50
Crème Brûlée Gifhüttli Feine gebrannte Crème, eine Hausspezialität	11.50
Lauwarme Zwetschgen mit Vanilleglace und Zimtschaum	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 Nöldi's Schwinger Käsefondue mit Weissbrotwürfel	
DESSERT „Gifhüttli Dessert Surprise“	à discrétion 42.50

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	
DESSERT „Gifhüttli Dessert Trilogie“	
mit 200g Fleisch p.P.	69.50
mit 300g Fleisch p.P.	79.50



Getränkerte

Mineral im Offenausschank	3 dl	5 dl	
Rhätünser Mineral mit Kohlensäure	4.50	6.00	
Rhätünser 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	4.30	5.30	
Feldschlösschen Dunkle Perle	4.40	5.40	8.50
Feldschlösschen Amber Bier	4.40	5.40	8.50
Schneider Weissbier		5.50	9.00
Bier Flaschen		3.3 dl	5 dl
Feldschlösschen Premium		6.20	
Feldschlösschen Braufrisch		6.20	
Feldschlösschen Bügel			8.20
Schlossgold (alkoholfrei)		5.80	
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.

Basel, Januar 2021