



# Landgasthof Riehen

---

## Hotel Restaurant

Ihr Anlass



## Inhaltsverzeichnis

1	Ihr Event im Landgasthof Riehen .....	2
2	Persönliche Beratung.....	2
3	Räumlichkeiten.....	3
3.1	Wettsteinstube.....	3
3.2	La Campagnola.....	3
3.3	Gaststube .....	3
4	Räumlichkeiten.....	4
4.1	Bürgerstube & Weinkeller.....	4
4.2	Saal .....	4
4.3	Parkterrasse.....	4
5	Inspirationen - Verpflegung.....	5
5.1	Inspirationen - Apéro- Packages* .....	5
5.2	Inspirationen - Apéro .....	6
5.3	Inspirationen - Menü-Empfehlungen.....	7
5.4	Inspirationen - Menü-Empfehlungen.....	8
5.5	Inspirationen - Spezielle Anlässe .....	9
6	Allgemeines .....	10
6.1	Apéro und Abendessen .....	10
6.2	Musik & Unterhaltung.....	10
6.3	Blumen & Dekoration .....	10
7	Hotel - Zimmerbuchungen.....	11
8	Anfahrtsbeschreibung .....	12
9	Auszug aus den AGB`s* .....	13

## 1 Ihr Event im Landgasthof Riehen

Der Landgasthof im Dorfzentrum bildet seit Jahrzehnten eine wichtige Konstante im gesellschaftlichen und kulturellen Leben von Riehen. Als 1908 die erste Strassenbahn die Stadt Basel mit der Landgemeinde verband, eröffnete an der dortigen Haltestelle das «Tramstübli». Dieses wurde Ende der 1940er Jahre abgerissen und an seiner Stelle im Jahr 1951 das heutige Hotel-Restaurant Landgasthof mit dem Bürgerkeller im Untergeschoss und dem angebauten Saalbau eröffnet.

Das vielseitige kulinarische Angebot in der Gast- und der Wettsteinstube sowie dem Spezialitätenrestaurant La Campagnola ist aus der gastronomischen Palette der Gemeinde nicht wegzudenken. Familienfeiern, Geburtstagsfeste, Hochzeitsbankette und Leidessen, Apéros, Seminare, Generalversammlungen oder Meetings der lokalen Serviceclubs – «tout Riehen» trifft sich im Landgasthof.

Das angegliederte 3-Sterne-Hotel mit seiner ruhigen und angenehmen Atmosphäre ist nicht zuletzt bei Besuchern der nahegelegenen Fondation Beyeler sehr beliebt.

Das Team vom Landgasthof heisst Sie herzlich willkommen und steht Ihnen bei Fragen und Wünschen jederzeit gerne zur Verfügung.

## 2 Persönliche Beratung

Ihr Anlass und Ihre Zufriedenheit liegen uns sehr am Herzen. In einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gerne und nehmen all Ihre Gedanken, Ideen und Vorstellungen auf. Für ein persönliches Gespräch oder eine Besichtigung können Sie jederzeit einen Termin ausserhalb der Service-Zeiten vereinbaren unter:

☎ +41 61 645 50 70 ✉ [info@landgasthof-riehen.ch](mailto:info@landgasthof-riehen.ch)

## 3 Räumlichkeiten

Abseits der städtischen Hektik bieten unsere Räumlichkeiten mit ihrer Mischung aus modernem und alt bewährtem den Platz und die nötige Ruhe, die Zeit für einen produktiven Workshop, ein lehrreiches Seminar oder eine konstruktive Sitzung zu nutzen. Auch private Events finden im Landgasthof den passenden Rahmen für jede Art von Anlass.

### 3.1 Wettsteinstube

Sehr traditioneller Raum, welcher als Gaststube genutzt wird. Der Charme der alten Zeit spiegelt sich in Form der Fensterbilder wieder.

Ausserdem ist der Raum abtrennbar und auch dadurch für Seminare sehr gut geeignet.

#### Kapazitäten:

Lange Tafeln:	bis zu 60 Personen
Blocktisch(e):	bis zu 45 Personen
Runde Tische:	bis zu 40 Personen
U-Form:	bis zu 80 Personen



### 3.2 La Campagnola

Modernes, helles Restaurant mit einer traumhaften Terrasse. Diese bietet, vor allem im Sommer den idealen Rahmen für Ihren Apéro mit anschliessendem Nachtessen.

#### Kapazitäten:

Lange Tafeln:	bis zu 70 Personen
Blocktisch(e):	bis zu 22 / 32 Personen
Runde Tische:	bis zu 50 Personen
U-Form:	bis zu 70 Personen



### 3.3 Gaststube

Dreh- und Angelpunkt des täglichen Geschehens. Wir bezeichnen es auch als das Herzstück vom Landgasthof.

#### Kapazitäten:

Einzelne Tische:	bis zu 60 Personen
------------------	--------------------



## 4 Räumlichkeiten

### 4.1 Bürgerstube & Weinkeller

Der Bürgerstube bietet mit angrenzendem Weinkeller einen unvergesslichen Rahmen für Individuelle Anlässe und ist als versteckter Schatz ein Geheim- Tipp in Riehen. Nicht nur Weinkenner kommen hier auf Ihre Kosten.

#### Kapazitäten:

Normal:	bis zu 40 Personen
Maximal:	bis zu 50 Personen
Inkl.Weinkeller:	bis zu 60 Personen



### 4.2 Saal

Der grösste Saal in ganz Riehen mit einer unglaublichen Akustik. Die Möglichkeiten für diesen Saal scheinen grenzenlos... Feiern Sie Ihre Hochzeit, das Galadinner oder ein Vereinsfest in unserem Saal. Auch für Konzerte, Aufführungen, Tischtennis- & Schachturnier ist dieser Saal bestens geeignet.

(Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne detaillierte Saalpläne zu.)

#### Kapazitäten:

Runde Tische:	bis zu 160 Personen
Konzert:	bis zu 408 Personen
Blocktisch:	bis zu 380 Personen



### 4.3 Parkterrasse

Wir sind im Grünen. Auf unserer Parkterrasse können Sie die grüne Oase Riehen in vollen Zügen geniessen, mit Blick auf den Spielplatz im nahegelegenen Park.

#### Kapazitäten:

Lange Tafeln:	bis zu 50 Personen
---------------	--------------------



## 5 Inspirationen - Verpflegung

Unsere Menüvorschläge richten sich an Gesellschaften ab 10 Personen und stellen einen kleinen Auszug aus unserem Küchenrepertoire dar. Für individuelle Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr und Sie können aus unseren saisonalen Menüs auf unserer Homepage und unserer aktuellen Speise- und Getränkekarte auswählen.

### 5.1 Inspirationen - Apéro- Packages\*

\*Gültig ab 10 Personen

#### Klein

gebrochener Parmesan  
Gemüsestäbli mit Dip  
Süsskartoffel- und Randen-  
Chips  
Blätterteiggebäck

**Pro Person CHF 13.50**

#### Mittel

Blätterteig-Gebäck  
Mini Käseküchlein  
Schinkengipfeli  
Gemüse Dips  
Chips & Nüssli

**Pro Person CHF 16.00**

#### Gross

Risotto im Glas  
Lachs Tartar mit Dill  
Pouletspiessli  
Gemüse Dips  
Blätterteig-Gebäck

**Pro Person CHF 25.00**

## 5.2 Inspirationen - Apéro

Stellen Sie sich Ihren Apéro selbst zusammen...

\*möglich ab 10 Personen

### Canapés

Gekochter Schinken	CHF 4.50
Käse	CHF 4.50
Rohschinken	CHF 5.50
Beef Tatar	CHF 6.00
Rauchlachs	CHF 6.00



### Snacks

Chips & Nüssli	CHF 2.50
Blätterteig- Gebäck	CHF 4.50
Mini Käse- Küchlein	CHF 4.00
Mini- Schinkengipfeli	CHF 4.00
Mini- Poulet- Speissli	CHF 6.50
Mini- Pizza	CHF 6.50
Risotte im Glas	CHF 5.50
Lachs- Tatar mit Dill	CHF 5.00

### Dessert

Schokoladenmousse	CHF 3.00
Kugel Glace	CHF 4.00
Tiramisu im Weck-Glas	CHF 4.50
Vanille Crème brûlée	CHF 4.50

## 5.3 Inspirationen – Menü-Empfehlungen

Empfohlen von unserem Küchenchef Geoffroy Wiesser

### Vorspeise

---

Saisonaler Blattsalat	8.50
Gemüsecremesuppe der Saison	10.00
Lachstranche Blumenkohlpüree - Safransauce	20.00

### Hauptgang

---

Geschnetzeltes vom Schwein Butternudeln - Rahmsauce	22.50
Suprême vom Perlhuhn Spätzle - Marktgemüse	32.50
Rindsfilet Rotweinsauce - Kartoffelgratin - Marktgemüse	52.00

### Vegetarisch

---

Kartoffelgnocchi mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan	23.00
Spätzlepfanne mit Pilzrahmsauce & gratiniert mit Raclette Käse	24.00
Vegetarischer Teller mit Marktgemüse dazu eine Suppe (Lowcarb 360kcal)	29.00

### Saisonale Desserts

---

Hausgemachte Apfelwähe mit Rahm	7.50
Parfait von saisonalen Früchten	10.00
Schokoladenkuchen Vanille- Glacé	12.50



## 5.4 Inspirationen – Menü-Empfehlungen

Empfohlen von unserem Küchenchef Geoffroy Wiesser

### Kinder Menüs

---

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unseren Kinder Menüs oder ein «halbes Menü».

<b>Poulet- Nuggets</b>	12.50
Hausgemachte Poulet-Nuggets, Bratkartoffeln und Gemüsesticks	
<b>Pasta</b>	10.50
Penne mit Tomatensauce	

### Gut zu wissen

---

Unsere Menüvorschläge gelten für Gesellschaften ab 10 Personen und sind zur Wahl als einheitliches Menü gedacht (Vegetarier und Kindermenüs selbstverständlich ausgenommen).

### Spezialkost – Allergien

---

Für Allergiker (z.B. glutenfreie Kost) kochen wir spezielle, auf das Menü abgestimmte, dazu passende Gerichte.

### Hunde

---

Sind bei uns herzlich willkommen.

## 5.5 Inspirationen - Spezielle Anlässe

Wir empfehlen diese Zusammenstellungen für einen Imbiss, ein Leidmahl oder einfach für den Nachmittag

### Vesper

---

<b>Bündnerteller</b>	<b>29.00</b>
Rohschinken - Bündnerfleisch - Salami - Beinschinken - Salate - Melone	
<b>Holzbrett Landgasthof</b>	<b>29.00</b>
Verschiedener Aufschnitt - Käse - Goldwurst - Canapés mit Thon und Rauchlachs Essig-Gurke - Zwiebeln - Bretzel	
<b>Fleischkäse</b>	<b>25.00</b>
Serviert verschiedenen Salaten	

### Buffet – Vorschlag pro Person

---

<b>Buffet Landgasthof</b>	<b>55.00</b>
---------------------------	--------------

#### Vorspeisen- Buffet

Saisonale Blattsalate, Salate mit Sellerie, Rüeblli, Gurke, Randen  
Italien & French Dressing  
Brot & Butter

#### Warmes Buffet

Poulet- Geschnetzeltes mit Curry  
Butternudeln  
Saisonales Gemüse  
Basmatireis

#### Dessert Buffet

Verschiedene Kuchen & Wähe  
Fruchtsalat  
Joghurt Panna Cotta mit Coulis

## 6 Allgemeines

### 6.1 Apéro und Abendessen

Möchten Sie Ihren Anlass bei einem gemütlichen Apéro und einem individuellen Abendessen gemeinsam ausklingen lassen? Gerne stellen wir Ihnen dafür in einem persönlichen Gespräch eine individuelle Offerte zusammen.

### 6.2 Musik & Unterhaltung

Gerne helfen wir Ihnen dabei, die passende musikalische Untermalung oder das gewünschte Rahmenprogramm zu organisieren.

### 6.3 Blumen & Dekoration

Benötigen Sie zur Verdankung eines Mitarbeiters einen besonders schönen Blumenstrauss? Oder trifft sich das Datum Ihres Anlasses gerade mit dem Geburtstag eines Teammitglieds? Gerne übernehmen wir für Sie Organisation und Absprache.

## 7 Hotel - Zimmerbuchungen

Wir verfügen über ein 3\* Hotel mit 20 Zimmern. Gern unterbreiten wir Ihnen ein Spezial Angebot, wenn Sie bei uns Ihren Event durchführen.

### Zimmerpreise

Einzelzimmer: Preise richten sich nach Saison

Doppelzimmer: Preise richten sich nach Saison

Drei- Bett- Zimmer: Preise richten sich nach Saison

Im Zimmerpreis ist die BaselCard, WIFI und Frühstück inbegriffen.

Pro Gast wird eine Kurtaxe von 4.- CHF pro Nacht verrechnet.

Wir verfügen auch über ein barrierefreies Zimmer.

Ausserdem sind alle Zimmer im Hauptgebäude mit dem Lift zugänglich.

Wenn Sie eine Halbpension wünschen, steht diese für zusätzliche 40.- pro Person zur Verfügung.



## 8 Anfahrsbeschreibung

### Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag 09.00 - 23.00 Uhr

### Anreise mit dem öffentlichen Verkehr

Ab Bahnhof:

Tram Nr. 6 Richtung Riehen bis Riehen Dorf. Der Landgasthof liegt direkt an der Tramstation.

### Anreise mit dem Auto

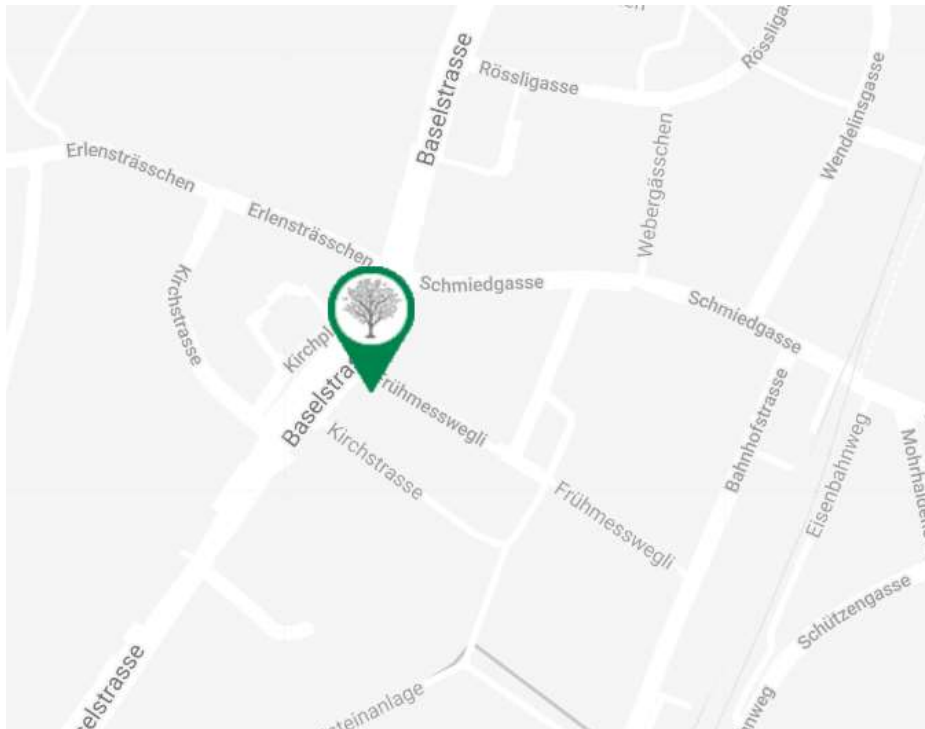
In unmittelbarer Nähe zum Landgasthof befinden sich Parkplätze der Gemeinde. Dort können Sie 1h frei Parken. Zudem gibt es an der Fondation Beyeler ein öffentliches Parkhaus, welchen gegen Gebühr genutzt werden kann.

### Parkplatz

Benötigen Sie einen Stellplatz für Ihr Auto?

Neben dem Hotel haben wir 2 Parkplätze, die jedoch nicht garantiert zur Verfügung stehen. Sie können für 15.- CHF die Nacht einen Garagenstellplatz direkt neben dem Hotel reservieren oder den öffentlichen Parkplatz vor dem Gemeindehaus nutzen.

E- Parkplatz befindet sich auf dem Gemeindeparkplatz, in unmittelbarer Nähe zum Landgasthof Riehen vorhanden



## 9 Auszug aus den AGB`s\*

### Annulationsbedingungen

Sämtliche Annullierungen müssen in schriftlicher Form vorliegen.

Des Weiteren verrechnen wir folgende Kosten: (im Minimum CHF 200.-)

21 bis 50 Tage vor dem Anlass 25 % des Arrangements

7 bis 20 Tage vor dem Anlass 50 % des Arrangements

2 bis 6 Tage vor dem Anlass 75 % des Arrangements

Die 48 Stunden vor dem Beginn des Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenzahl verantwortlich. Sollten bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selber bezahlen, weniger Gäste als angemeldet bei uns speisen, so wird die Differenz dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

### Arrangement

Unter Arrangement verstehen wir die schriftlich bestätigte Leistung mal Anzahl Personen.

Kann für die reservierten Räumlichkeiten ein gleichwertiger Ersatzveranstalter gefunden und von uns akzeptiert werden, wird der Veranstalter von den Annullierungskosten befreit. Wir behalten uns das Recht vor, die Annullierungsbedingungen je nach Art und Grösse der Veranstaltung individuell anzupassen, in diesem Falle wird dies in der Bestätigung vermerkt. Allfällige von uns erbrachte Vorleistungen sind in jedem Falle zu bezahlen.

### Preise

Änderungen sind vorbehalten. Die Preise verstehen sich grundsätzlich pro Person, inkl. gesetzlicher MWST. und in CHF.

### Feuerpolizeiliche Regeln

Der Veranstalter verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen einzuhalten, insbesondere das Freihalten von Fluchtwegen, und bietet Gewähr, dass sämtliche eingebrachten Materialien den feuerpolizeilichen Richtlinien entsprechen. Bei einer Missachtung des Verbots behält sich die Berest Genuss AG das Recht vor, die Folgekosten vollumfänglich dem Veranstalter in Rechnung zu stellen.

### Polizeistunde Freinachtbewilligung

Wir schliessen das Restaurant um 24.00 Uhr. Möchten Sie gerne länger feiern, so gilt bei uns folgende Regelung: von 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr: CHF 160.00 pro Stunde & für jede weitere Stunde nach 02.00 Uhr CHF 320.00

### Versicherung

Die Versicherung mitgebrachter Objekte, Kleider und Materialien ist Sache des Veranstalters. Die Berest Genuss AG lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung ab.

### Haftung

Der Veranstalter haftet für allfällige Verluste oder Beschädigungen, die er selbst, seine Mitarbeiter oder Veranstaltungsteilnehmer verursachen.

Urheberrechtliche Entschädigungen im Zusammenhang mit Musik-Auftritten sind vom Veranstalter selbst anzumelden und abzugeben.

\*Die vollständigen AGBs erhalten Sie mit der Offerte für Ihren Anlass.