



**RESTAURANT  
SCHÜTZENHAUS  
BASEL**

## **Willkommen im Schützenhaus Basel!**

**Schön, dass Sie da sind! Freuen Sie sich auf ehrliche, regionale Küche mit dem gewissen Etwas – frisch, saisonal und immer mit einer Prise Leidenschaft. Egal, ob ein spontanes Dinner mit Freunden oder eine Feier – wir sorgen dafür, dass Sie sich rundum wohlfühlen. Unser Team wünscht Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt in entspannter Atmosphäre.**

**Guten Appetit und herzliche Grüsse, Ihr Schützenhaus-Team**





## **SALATE & UND FEINES**

<b>Blattsalat nach Saison mit Hausdressing</b> Salade verte de saison avec vinaigrette maison	11.00
<b>Gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Hausdressing</b> Salade mixte de légumes et de feuilles avec vinaigrette maison	12.50
<b>Lauwarme Wildriesencrevetten auf Ingwer-Fenchelsalat serviert mit Citrus-Mousseline</b> Crevettes géantes sauvages tièdes sur salade de fenouil au gingembre, servies avec une mousseline d'agrumes	21.50
<b>Wintersalat an Baumnuss-Vinaigrette mit San Daniele Schinken (16 Monate gereift), rassigen Greyerzer-Streifen und Croûtons serviert</b> Salade d'hiver à la vinaigrette aux noix, servie avec du jambon de San Daniele, des lamelles de gruyère et des croûtons	21.50
<b>Hausgemachtes Natura Rindstatar, mild oder rassig, dazu geröstetes Brot und Butter</b> Tartare de bœuf fait maison, doux ou racé, accompagné de pain grillé et du beurre	24.50 gr.P. 34.50

## **SUPPEN**

<b>Geflügel-Velouté mit weissem Trüffel serviert mit Bündnerfleisch-Muffin</b> Velouté de volaille à la truffe blanche servi avec un muffin à la viande des Grisons	15.00
<b>Süßkartoffelsuppe mit Curry und Kokosmilch serviert mit Maispoularden-Bruschetta</b> Soupe de patates douces au curry et au lait de coco servie avec des bruschettas de poularde de maïs	14.00
<b>Bouillon nature</b> Bouillon nature	10.50
<b>Bouillon mit Sherry</b> Bouillon nature au sherry	12.50



## FLEISCH

- «Jenzers Kalbsbratwurst» mit Zwiebelsauce und Rösti** 25.50  
"Jenzers Kalbsbratwurst" (saucisse de veau) avec sauce aux oignons et rösti
- Geschnetzeltes vom Baselbieter Kalb mit Pilzen an Rahmsauce, serviert mit Rösti** 41.00  
Emincé de veau de Bâle-Campagne avec champignons à la crème, servi avec des röstis
- Paniertes Schnitzel vom regionalen Kalb nach «Schützenhaus Art»  
serviert mit Curry-Mayonnaise und Pommes frites** 42.50  
Escalope panée de veau régional «Schützenhaus», servie avec de la mayonnaise au curry et des frites kl.P. 34.50
- Rindsfilet «Irish Angus Freiland» (ca.180g) an Schalotten-Pfefferrahmsauce  
dazu Gemüsebouquet und Pommes allumettes** 54.50  
Filet de bœuf « Irish Angus Freiland » (env.180g) à la sauce crème aux échalotes et au poivre avec un bouquet de légumes et des pommes allumettes
- Hausgemachtes Natura Rindstatar, mild oder rassig, dazu geröstetes Brot und Butter** 34.50  
Tartare de bœuf Natura fait maison, doux ou épicé, accompagné de pain grillé et du beurre

## WINTERLICHE GERICHTE

- Paillard vom regionalen Kalb an Kalbsjus auf Wintertrüffel-Risotto und Blattspinat** 42.50  
Paillard de veau régional avec jus de veau, accompagné d'un risotto aux truffes d'hiver
- Geröstete Alpstein-Pouletbrust an Glühweinsauce  
mit Zwergorangen, Marktgemüse und Pommes dauphine** 41.00  
Poitrine de poulet grillée de l'Alpstein à la sauce au vin chaud avec des oranges naines, des légumes du marché et des pommes dauphine
- Lammrückenfilet aus dem Berner Oberland an Thymianjus  
serviert mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln** 46.50  
Filet d'agneau de l'Oberland bernois au jus de thym servi avec du chou frisé à la crème et des pommes de terre sautées



## FISCH

**Sautiertes Kabeljaurückenfilet auf Blattspinat an Meerrettichrahmsauce  
dazu Randen-Kartoffeln**

43.50

Filet de dos de cabillaud sauté sur feuilles d'épinards, sauce crème au raifort, accompagné de pommes de terre à la betterave rouge

## VEGETARISCH

**«Spaghetti all'arrabbiata» pikant mit Tomaten und Oliven**

26.50

"Spaghetti all'arrabbiata" piquant avec tomates et olives

**Risotto mit Wintertrüffel, Sellerie und Schnittlauch**

33.50

Risotto à la truffe d'hiver, au céleri et à la ciboulette

**Hausgemachte Gnocchi auf Rahmwirsing serviert mit sautierten Shiitake-Pilzen**

33.50

Gnocchi maison sur lit de chou frisé à la crème, servi avec champignons shiitake sautés



<b>Hausgemachte Früchtewähe</b> Tarte aux fruits maison	8.50
<b>Zimt-Citrus Crème brûlée mit Früchten garniert</b> Crème brûlée à la cannelle et aux agrumes, garnie de fruits	12.50
<b>Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglacé</b> Petit gâteau au chocolat avec coeur fondant et glacé vanille	15.50
<b>Coupe «Colonel»</b>	14.50
<b>Birnen-Sorbet mit Williamine</b> Sorbet aux poires avec Williamine	14.50
<b>Café Glacé</b>	12.00
<b>Coupe Danemark</b>	12.50
<b>Glacé &amp; Sorbet (pro Kugel)</b> Vanille   Schokolade   Mocca   Erdbeere   Pistache   Zitronen-Limette   Grapefruit   Birne	4.00
<b>Dai Dai</b>	4.50
<b>«Schützenhaus» Käseteller garniert (Verschiedene Käsesorten mit frischem Brot)</b> Assiette de fromages Schützenhaus garnie (différentes sortes de fromages avec du pain frais)	11.50



**UNSER  
CHEF-PATISSIER  
EMPFEHLT**

<b>Baba au Rhum mit Passionsfrucht-Mango Sorbet garniert mit Ananas</b> Baba au Rhum avec sorbet mangue-fruit de la passion garni d'ananas	14.50
<b>Mandarinen-Parfait mit Grand Marnier mit Citrus garniert</b> Parfait à la mandarine au Grand Marnier garni d'agrumes	14.50
<b>Entremet-Küchlein mit zweierlei Schokolade garniert mit Caféglaçé</b> Gâteau d'entremet garni de deux sortes de chocolat et de glace au café	14.50



**Liebe Gäste,**

**planen Sie Ihren nächsten Event bei uns – sei es ein Geburtstag, eine Familienfeier oder ein Firmen-Event! Wir bieten Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Räumen, die perfekt auf die Grösse Ihrer Gruppe abgestimmt sind.**

**Zusätzlich gestalten wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Menü, das genau Ihren Wünschen entspricht und Ihren Anlass unvergesslich macht.**

**Kontaktieren Sie uns – wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis zu machen!**