



M E N U - V O R S C H L Ä G E 2018

Geschätzter Gast

Herzliche Gratulation!

Mit dem Restaurant Schützenhaus Basel haben Sie die richtige Wahl für Ihren Anlass getroffen. Wir freuen uns sehr, Ihnen unsere Apéro- und Menu-Vorschläge präsentieren zu dürfen.

Selbstverständlich nehmen wir gerne Ihre eigenen Ideen oder Ergänzungen entgegen, die wir nach Ihren Wünschen ausführen.

Bei allen Vorschlägen können einzelne Gerichte oder Beilagen ausgetauscht, ergänzt oder weggelassen werden. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass in diesem Fall die Preise von uns neu kalkuliert werden müssen.

Bei Bankett-Anlässen mit Essen steht Ihnen der Saal selbstverständlich gratis zur Verfügung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Haus und versichern Ihnen qualitativ hochstehende und professionelle Dienstleistungen.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gäste im Restaurant Schützenhaus Basel begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr "Schützenhaus"-Team mit Gastgeberin Frau Sandra Oberson und unserem Küchenchef



Z U M A P E R O...

...sei es mit Geschäftsfreunden zum Abschluss eines erfolgreichen Tages oder als Beginn eines stimmungsvollen Abends mit anschliessendem Dinner -

... stehen wir Ihnen mit unseren gastronomischen Dienstleistungen sehr gerne zur Verfügung.

Triangel-Canapés:

Preis/Stk

gekochter Schinken oder Käse	4.50
Salami	4.50
Bündnerfleisch	5.50
Rohschinken	5.50
Beef tartare	6.00
Rauchlachs	6.00
Roastbeef	6.50

Snacks:

Sunnereedli	Portion	5.00
Chips & Nüssli	Portion	4.50
Blätterteig-Gebäck	Portion	5.50
Käseküchlein	Stück	4.00
Apéro-Schinkengipfeli	Stück	4.00
Apéro-Pouletspiessli	Stück	6.50
Mini-Pizza	Stück	4.00
Risotto im Glas (saisonal verfeinert)	Stück	5.50
Crevette mit Zitronengas Dip	Stück	6.50
Meatballs mit pikanter Tomatensauce	Stück	5.00
Frische, rohe Gemüsestengel mit Dip	Portion	7.50

Gerne stellen wir für Ihren Anlass eine Auswahl dieser Knabbereien zu einem Pauschal-Preis zusammen.



Menu Vorschläge

Unsere Schützenhaus-Klassiker

Menu „Fleisch 1“

Blattsalat der Saison mit Hausdressing und Croûtons 10.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 44.50
mit Champignons & Rösti

Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten 13.50

Menu „Fleisch 2“

Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahmhaube 12.50

Schweinsfiletmedaillons vom Witzwiler Freilandsäuli mit Calvados-Sauce,
Karamellisierten Äpfeln, Pommes Dauphines und buntem Rübligemüse 45.00

Souffle Glace „Grand Marnier“ 14.50



Menu „Fleisch 3“

Duo vom schottischen Lachs „Loch Fyne“ 18.50
Tatar & Tranchen mit Meerrettichschaum und Toast

Rindsfilet am Stück gebraten mit grüner Pfeffersauce, 52.00
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Hausgemachter Apfelstreusel mit Vanilleglace 12.50

Menu „Fleisch 4“

Saisonaler Salat mit Ziegenkäsestrudel und Mango-Chutney 15.50

Pochiertes Zanderfilet auf geschmortem Fenchel mit Salsa Verde 19.50

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbskarrée mit Cognacrahmsauce, 48.50
Butternudeln und frischem Gemüse vom Markt (drei Sorten)

St. Honorè Torte 9.50



Menu „Fisch 1“

Rüebli-Ingwer Suppe 12.50

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet mit Nussbutter,
sämigem Weisswein-Risotto, Schmortomaten und Brokkoliröschen 39.50

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace 14.50

Menu „Fisch 2“

Gemischter Salat der Saison mit Hausdressing 12.50

Tranchen vom schottischen Lachs „Loch Fyne“ auf Blattspinat,
Schnittlauchsaucе mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse (drei Sorten) 45.50

Crème Caramel mit frischen Früchten 9.50

Menu „Vegi“

Büffel Mozzarella mit Datteltomaten, Balsamico und Basilikum 14.50

Zucchini - Piccata mit sämigem Sbrinz-Risotto, Ratatouille und Salsa Verde 28.50

Frischer Fruchtsalat mit saisonalem Sorbet 11.50



Saisonale Menus

Menu „Frühling 1“

Frühlingshafter Blattsalat mit Radieschendressing und grünem Spargel 12.50

Tranchen vom rosa gebratenen Entrecôte mit Sauce Bearnaise,
Rosmarin - Frühlingskartoffeln, glasierten Lauchzwiebeln
und Marktgemüse 48.50

Erdbeertiramisu 13.50

Menu „Frühling 2“

Lauwarmer Spargelsalat mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln 16.50

Grilliertes Kalbssteak an frischer Morchelrahmsauce
mit Tagliatelle und Marktgemüse (drei Sorten) 56.00

Coupe Romanoff 12.50



Menu „Sommer 1“

Kalte Tomatenessenz mit gebratener Black-Tiger Crevette 14.50

In Butter gebratenes Seezungenfilet mit Estragonsauce,
Peterli-Kartoffeln und sautiertem Babyspinat 58.50

Aprikosenstreusel mit Vanilleglace 12.50

Menu „Sommer 2“

Gazpacho Andalus mit Croûtons 11.50

Saltimbocca à la Romana mit Pfifferlings Risotto
und sommerlichem Gemüse 42.50

Sanddornparfait mit Brombeercoulis 14.50



Menu „Herbst 1“

Kürbis-Orangen-Suppe mit kandiertem Ingwer 12.50

Filet Wellington mit kräftigem Portwein-Jus,
Kartoffelgratin und herbstlichem Gemüse 58.50

Zwetschgentarte mit Zimt-Schlagrahm 11.50

Menu „Herbst 2“

Herbstlicher Blattsalat mit Hausdressing und gebratenen Waldpilzen 14.50

Rosa gebratener Hirschrücken unter der Kräuterkruste mit Wacholderjus,
Spätzle, Speckrosenkohl und Preiselbeeren 46.50

Apfel-Calvados-Parfait mit confierten Früchten 14.50



Menu „Winter 1“

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Kräutercroûtons 12.50

Rindsbraten mit kräftigem Rotweinjus,
Kartoffelpüree, und saisonalem Gemüse 41.50

Zimtschokoladenkuchen mit Orangensalat 13.50

Menu „Winter 2“

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons 15.50

Rosa gebratener Rehrücken unter der Schokoladenkruste
mit Mohn - Schupfnudeln, Rahmwirz und Rotweinbirne 45.50

Crème brûlée mit confierten Früchten 10.50

SPEZIELL: AB 25 PERSONEN

Dessert-Bufferet "Schützenhaus" pro Person Fr. 27.50

Frische Früchte, reichhaltige Käseplatte und
viele, viele süsse Überraschungen



G A L A - M E N U

Gerne stellt unser Küchenchef mit Ihnen ihr individuelles Gala-Menü zusammen.

Massgeschneidert für Ihren besonderen Anlass.
Ab 10 Personen bis zu 6 Gängen.



Buffet « Schützenhaus »

Fr. 89.50 pro Person

(ab 40 Personen (Minimum-Garanziezahl) / unter 40 Personen Preis +20%)

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Gemüseeinlage
und Käsestengeli
(serviert)

Hauspastete mit Sauce Cumberland
geräucherte Forellenfilets,
Rauchlachs-Tartar mit Kräutern
Crevetten-Cocktail „Thousand Islands“, Käsekuchen
Selleriesalat mit Ananas
Curry-Apfelsalat mit Sultaninen und Trauben
Frische Saisonsalate

Glasierter Kalbsbraten mit Calvados Sauce
Gebratene Entenbrust mit Orangensauce
Schweinsbraten mit Rosmarin
Kalbsvoressen „Bourgeoise“
Gebratene Wolfsbarschfilets

Hausmacher-Nudeln mit Butter
Duchesse-Kartoffeln aus dem Ofen
Frisches Marktgemüse

Französische Käseplatte mit Hausbrot
„Les trois Mousses“,
Gebrannte Crème mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat
Soufflé glacé „Grand Marnier“
Schwarzwälder-Torte
Gefüllte Windbeutel,
Tarte Tatin