



Bankett- dokumentation



Kleine Karte (ab 10 pers.) CHF

Grüner Salat 7.50

Gemischter Salat 9.50

Lauwarmer „Hamme“ mit Kartoffelsalat 19.50

Pastetli 16.50

(Mit Kalbsbrätchügeli und frischen Pilzen) 12.50

2 Stk.
1 Stk.
Beilage+

3.00

Kalter Teller I 19.50

(Mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Speck, Käse und garnituren)

Kalter Teller II 25.50

(Mit Rohschinken, Trockenfleisch, Schinken, Salami, Speck, Weichkäse, Hartkäse, Tête de moine und garnituren)

Gulaschsuppe 14.50

Gemüsesuppe 12.50

1 Paar Wienerli 12.50
1 Paar Schw. wüürste 14.50

Apéro... (ab 10 pers.)

CHF

Kleines Apéro p.P. 9.50

2 Mini Pizza, 2 Mini Chäschüechli, 1 Schinkengipfeli und 2 Mini Frühlingsrollen

Grosses Apéro (ab 10 Pers.) p.P. 19.50

2 Mini Pizza, 2 Mini Chäschüechli, 1 Schinkengipfeli, 2 Mini Frühlingsrollen, 2 mini Sandwiches*, 2 Canapés*, Gemüse - Dipp, Nüssli + Chips

*Mögliche Produkte zum belegen:

Schinken, Salami, Käse, Roastbeef, Eier.

Apéroauswahl

Nüssli und div. Chips p.P. 1.50

Mini Schinkengipfeli p.stk. 2.00

Mini Chäschüechli p.stk. 1.50

Getränke... (ohne Alkohol)

Mineralwasser (mit oder ohne Co2) 1 Liter 9.50

Orangensaft 1 Liter 9.50

Baselstab - Hit

Früchte Bowle ohne Alkohol 1 Liter 20.00

Früchte Bowle mit Alkohol 1 Liter 30.00

Verlangen Sie auch unsere Weinkarte mit diversen feinen Apéro - Weinen aus der Region, oder laden Sie die Weinkarte auf unserer Homepage herunter.

Speisen (ab 10 pers.)

Vorspeisen (Kalt)

	CHF
Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Haussalat „ Baselstab „ (mit Speckstreifen, Crôutons und Champignons)	13.50
Melonen mit Rohschinken	14.50
Tomaten - Mozzarella mit Basilikum	12.50
Spargelsalat an Himbeervinaigrette mit knackigem Frühlingssalat (Saison)	13.50
Geräuchtes Forellenfilet auf Blattsalat mit Meerrettichschaum	16.50
Crevettencocktail	16.50
Lachstrilogie (Gebeitzter-Geräucher -Lachs und Tartar) (min. 1 Woche vorher Bestellen, ab 10 Personen)	24.50

Vorspeisen (Warm)

Blätterteigkissen mit sämigem Morchelragout	16.50
Risotto mit Spargeln und glasierte Kirschtomaten (Saison)	14.50
Riesencrevetten sautiert mit Kräuter auf Ruccolatagliatelle	24.50

Suppen

Tomatencremesuppe	9.50
Rindsbouillon mit Mark	8.50
Kürbiscremèsuppe (Saison)	9.50
Spargelcremesuppe (Saison)	9.50
Rindskraftbrühe	12.50
Pilzcremesuppe	10.50
Twanner Wysüpli	9.50

Hauptgerichte (ab 10 pers.)

Vom Schwein...

CHF

Schweinsrahmschnitzel, Pilzsauce	26.50
Schweinsgeschnetztes, Rahmsauce	25.50
Schweinsbraten, Rosmarinjus	25.50
Schweinsbraten, gespickt mit Dörrpflaumen, Rahmsauce	26.50
Schweinfilet mit Calvadosauce	34.50

Vom Rind...

Rindsfiletstreifen Stroganoff	44.50
Roastbeef, Sauce Bearnaise	42.00
Rindsfilet am Stück gebraten, Rotweinsauce	48.50
Suure Mocke mit Speck, Champignons und Croutons, Burgundersauce	31.50

Vom Kalb...

Zürcher Geschnetztes	38.50
Kalbpicatta Milanaise, Tomatensauce	38.50
Kalbscareebraten, Kräuterjus	43.50
Kalbshaxe (Osso Bucco Cremolata)	29.50
Salt im bocca (Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken)	37.50

Vom Poulet...

Pouletbrust im Rohschinkenmantel, Portweinsauce	28.50
Pouletgeschnetztes „Casimir,,	26.50
Pouletbrust im Kokosnussmantel, Currysauce	26.50

Vom Lamm...	CHF
Lammcaree mit Kräuterkruste, Portweinsauce	38.00
Lammgigot mit Knoblauch, Jus	36.00
 Vegetarisch...	
Zucchettipicatta mit Tomatensauce	22.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi auf Morchel - Pilzragout	24.50
Gemüsalasagne	16.50
 Beilagen...	
Kartoffelgratin, Reis, Nudeln, Spätzli, Bratkartoffeln, Kroketten, Risotto, Polenta, Saisonales - Gemüse	
 Geselliges...	
Käsefondue mit Schalotten und Knoblauch	22.00
 Fondue Chinoise	39.50
Rindfleisch (Entrecôte), Pouletfleisch, Rossfleisch(Entrecôte), Schweinefleisch	
Reis und Pommes - Frites	
Knoblauchsauce, Cocktailsauce, Senfsauce, Tartarsauce, Pikante Sauce, Currysauce	
Früchteplatte, Silberzw., Cherrytomaten, Essiggurken, Oliven	
Das Fleisch wird bei uns frisch geschnitten (kein TK).	

Hausgemachte Dessert... (ab 10 pers.)	CHF
Brönnti Crème	8.50
Schokoladenmousse Black & With	12.50
Früchtemousse (Saisonal)	9.50
Baileysparfait	12.50
Baselstabdessert (Brönnti Crème, Schokomousse, Sorbet)	14.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
Saisonales Früchtegratin mit Vanilleeis	14.50
Vacherin Glacé (div. Aromaen)	9.50



Buffetvorschläge (ab 20 pers.)

Salatbuffet

CHF

Div. Blattsalate, Karottensalat, Randensalat, Selleriesalat, Gurkensalat, Maissalat, Chabissalat, French und Italian Dressing, div. Garnituren.

p.P. Fr. 11.50

Warmes Buffet

Variante I

Pasta - Buffet

Penne mit Bolognaise, Napoli, Pesto und Carbonara, Reibkäse

p.P. Fr. 22.50

Variante II

Bauern - Buffet

Hackbraten, Fleischkäse mit Spiegelei, Schweinsbraten (Hals)
Pilzsauce, Rosmarinjus, Gemüse vom Seeland,
Kartoffelstock, Gratin

p.P. Fr. 32.50

Variante III

Baselstab - Buffet

Geschmortes Rindsstroganoff, Poulet gefüllt mit Cantadou im Rohschinkenmantel,
Schweinsbraten (Nierstück) mit Kräuterkruste, Gemüse vom Seeland, Kräuterjus,
Steinpilzsauce, Reis, Gratin

p.P. Fr. 38.50

Variante IV

Buffet - Italia

CHF

Picatta vom Schwein, Kalbssaltimbocca, Osso Bucco, Mediterranes Gemüse, Tomatensauce, Balsamicojus, Risotto, Tagliatelle

p.P. Fr. 42.50

Variante V

Fondue Chinoise

Rindfleisch (Entrecôte), Pouletfleisch, Rossfleisch(Entrecôte), Schweinefleisch, Reis, Pommes - Frites

Knoblauchsauce, Cocktailsauce, Senfsauce, Tartarsauce, Pikante Sauce, Currysauce
Früchteplatte, Silberzw., Cherrytomaten, Essiggurken, Oliven

p.P. Fr. 39.50

Dessert

Dessertbuffet

Schokoladenmousse, Gebrannte Creme, Fruchtsalat, Vanille und Erdbeerglace, Meringue, Panna Cotta.



p.P. Fr. 14.50

Gerne beraten wir Sie persönlich bei Ihrer Bankettzusammenstellung für Ihren speziellen Anlass.

Die Preise sind als „à la carte“ zu verstehen, bei einem mehrgängigen Menu (ab 4 Gänge) werden die Preise selbstverständlich angepasst.

Es würde uns freuen Sie bei Ihrem Anlass kulinarisch begleiten zu dürfen...

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Baselstab - Team

