



Bankett- dokumentation





Apéro...

Kleines Apéro p.P. Fr. 9.50
2 Mini Pizza, 2 Mini Chäschüechli, 1 Schinkengipfeli und 2 Mini Frühlingsrollen

Grosses Apéro p.P. Fr. 19.50
2 Mini Pizza, 2 Mini Chäschüechli, 1 Schinkengipfeli, 2 Mini Frühlingsrollen,
2 mini Sandwiches*, 2 Canapés*, Gemüse - Dipp.
*Mögliche Produkte zum belegen:
Schinken, Salami, Käse, Roastbeef, Eier.

Nüssli und div. Chips p.P. Fr. 2.00

Getränke... (ohne Alkohol)

Mineralwasser 0.75 Liter Fr. 8.50
Orangensaft 1 Liter Fr. 8.50

Baselstab - Hit

Früchte Bowle ohne Alkohol 1 Liter Fr. 20.00
Früchte Bowle mit Alkohol 1 Liter Fr. 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

Vorspeisen (Kalt)

Grüner Salat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Haussalat „ Baselstab „ (mit Speckstreifen, Crôutons und Champignons)	Fr. 12.50
Melonen mit Rohschinken	Fr. 12.50
Tomaten - Mozzarella mit Basilikum	Fr. 11.50
Spargelsalat an Himbeervinaigrette mit knackigem Frühlingssalat (Saison)	Fr. 13.50
Geräuchertes Forellenfilet auf Blattsalat mit Meerrettichschaum	Fr. 16.50
Crevettencocktail	Fr. 18.50
Lachstrilogie (Gebeitzter-Geräucher -Lachs und Tartar) (min. 1 Woche vorher Bestellen, ab 10 Personen)	Fr. 25.50

Vorspeisen (Warm)

Blätterteigkissen mit sämigem Morchelragout	Fr. 18.50
Risotto mit Spargeln und glasierte Kirschtomaten (Saison)	Fr. 15.50
Riesencrevetten sautiert mit Kräuter auf Ruccolatagliatelle	Fr. 19.50

Suppen

Tomatencremesuppe	Fr. 8.50
Rindsbouillon mit Mark	Fr. 8.50
Kürbiscrèmèsuppe (Saison)	Fr. 8.50
Spargelcremesuppe (Saison)	Fr. 8.50
Rindskraftbrühe	Fr. 11.50
Maiscremesuppe mit Amaretto	Fr. 8.50
Twanner Wysüppli	Fr. 9.50



Hauptgerichte

Vom Schwein...

Schweinsrahmschnitzel, Pilzsauce	Fr. 24.50
Schweinsgeschnetzeltes, Rahmsauce	Fr. 23.50
Schweinsbraten, Rosmarinjus	Fr. 22.50
Schweinsbraten, gespickt mit Dörrpflaumen, Rahmsauce	Fr. 24.50
Schweinfilet mit Calvadosauce	Fr. 33.50

Vom Rind...

Rindsfiletstreifen Stroganoff	Fr. 39.50
Roastbeef, Sauce Bearnaise	Fr. 38.00
Rindsfilet am Stück gebraten, Rotweinsauce	Fr. 45.50
Suure Mocke mit Speck, Champignons und Croutons, Burgundersauce	Fr. 31.50

Vom Kalb...

Zürcher Geschnetzeltes	Fr. 35.50
Kalbpicatta Milanaise, Tomatensauce	Fr. 36.50
Kalbscareebraten, Kräuterjus	Fr. 39.50
Kalbshaxe (Osso Bucco Cremolata)	Fr. 29.50
Salt im bocca (Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken)	Fr. 36.50

Vom Poulet...

Pouletbrust im Rohschinkenmantel, Portweinsauce	Fr. 27.50
Pouletgeschnetzeltes „Casimir„	Fr. 24.50
Pouletbrust im Kokosnussmantel, Currysauce	Fr. 26.50



Vom Lamm...

Lammcaree mit Kräuterkruste, Portweinsauce	Fr. 38.00
Lammgigot mit Knoblauch, Jus	Fr. 36.00

Beilagen...

Kartoffelgratin, Reis, Nudeln, Spätzli, Bratkartoffeln, Kroketten, Risotto, Polenta
Saisonales - Gemüse

Hausgemachte Dessert...

Brönnti Crème	Fr. 8.50
Schokoladenmousse Black & With	Fr. 12.50
Früchtemousse (Saisonal)	Fr. 9.50
Baileysparfait	Fr. 9.50
Baselstabdessert (Brönnti Crème, Schokomousse, Sorbet)	Fr. 12.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 9.50
Saisonales Früchtegratin mit Vanilleeis	Fr. 13.50
Vacherin Glacé (div. Aromaen)	Fr. 9.50

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

Die Preise sind als Einzelgerichte zu Verstehen, bei einem mehrgängigem Menu (ab 3 Gänge) werden die Preise selbstverständlich angepasst.

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

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Baselstab - Team