

# Brüderli

## GASTRONOMIE



## Wir leben Gastronomie von ganzem Herzen

Seit 1949 veredelt der Familienbetrieb Schweizer Fleisch und Beilagen zu schmackhaften Gerichten. Angefangen als Metzgerei ist die Firma über die Jahre stetig gewachsen und das Angebot ist heute überaus vielfältig.

Die Brüderli Gastronomie umfasst heute folgende Betriebe:

- Restaurant Kaserne in Liestal
- Restaurant Pantheon in Muttenz
- Landgasthof Adler in Kaiseraugst
- Wirtschaft zur Waage in Muttenz
- Catering- und Betriebsverpflegung  
Hauptsitz im Getec- Park in Muttenz

Dank der langjährigen Erfahrung, ist bei uns gastronomisch fast alles möglich. Es ist uns ein Anliegen, dass Ihr Fest oder Anlass ein voller Erfolg wird, und wir stehen Ihnen bei der Organisation gerne persönlich zur Seite.

Überzeugen Sie sich selbst – wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Ihr Brüderli Gastronomie- Team



# Inhaltsverzeichnis

---

Wir leben Gastronomie von ganzem Herzen .....	2
Apéro – à la carte .....	4
Apéro – Beispiele .....	6
Bankett – Menüvorschläge .....	7
Bankett – à la carte.....	8
Einfache Buffet-Varianten   ab 50 Personen .....	11
Festliche Buffet-Varianten   ab 50 Personen.....	13
Unsere Spezialität .....	14
Oder Sie stellen Ihr Menü selbst zusammen.....	14
Einfache Gerichte (ohne Beilagen berechnet) .....	14
Wein- und Getränkekarte.....	15
Informationen und Konditionen .....	16

## Apéro – à la carte

---

Für Ihren Apéro empfehlen wir folgende Anzahl an Häppchen:

- für den kleinen Hunger und kurzen Apéro fünf Häppchen
- für den grossen Hunger und gediegenen Apéro zehn Häppchen
- als Mahlzeit-Ersatz 14 Häppchen

### Kalte Häppchen

Amuse Bouche

Baguette Spéciales (Pain Paillasse verschieden belegt mit Fleisch, Fisch und vegetarisch)

Mini-Canapés (¼ Toastbrotsscheibe)

Blätterteiggebäck pro Person

Bruschette mit marinierten Tomaten oder Oliven-Tapenade

Pita Sticks mit Tomaten-Humus oder Quacamole

Rüebli- Ingwer- Panna Cotta

Würziger Linsensalat mit Joghurt

Dörrfrüchte-Chutney mit Bündnerfleisch

Käsemousse mit Kresse

Prussiens-Lollipops

Chicorée-Schiffli gefüllt mit Hüttenkäse und Mandarine

Crêpesröllchen gefüllt mit Frischkäse oder Rauchlachs

Feuerhörnchen mit Frischkäse gefüllt

Mini-Trockentomaten- oder Kräuter-Brioche

Profiteroles gefüllt mit Thonmousse oder Frischkäse

Pumpnickel mit Lachstatar

Vitello Tonnato-Shots im Gläsli

Melonen-Rohschinken-Spiessli (saisonal)

Tomaten-Mozzarella-Spiessli (saisonal)

Trauben-Greyerzer-Spiessli (saisonal)

Zucchettiröllchen gefüllt mit Feta-Olivenschaum

Verschiedene Terrinen und Pasteten (Gemüse, Geflügel, Wild, Tomaten-Mozzarella)

Gemüse Dips pro Person

Randentatar mit Sauerrahm

Gazpacho im Gläsli mit Chorizo-Chips

Antipasti-Gemüse

Oliven- und Fetawürfeli im Gläsli

Parmesanbrocken

Portion | Stück CHF 2.50

### Gourmetlöffel

mit Rindstatar oder Carpaccio vom Rind oder Thun

Pikanter Mangosalat mit Riesencrevette im Gläsli

Portion | Stück CHF 4.20

### «zum dry länge»

Bündner Platte mit Aufschnitt und Käse garniert

(100gr | nicht als volle Mahlzeit)

pro Gast CHF 12.50

### Warme Häppchen

Focaccia- und Quichestückli

Lauch-Greyerzerkrapfen

Schinkengipfeli und Käseküchlein

Wurstweggen klein

Militär-Käseschnittli

Apfel oder Pflaume im Speckmantel

Portion | Stück CHF 2.50

Bündner Gerstensuppe

Suppe im Gläsli (Rüebli-Ingwer, Rüebli-Orangen, Kürbis, Tomaten mit Gin, Sellerie-Apfel)

Kartoffel-Lauchschaum im Gläsli

Casarecce mit Sauce nach Wahl (all'arrabiata, Bolognese, Pesto)

Meatballs (2 Stück) mit Dipsauce

Tofu-Ananas-Spiessli

Portion | Stück CHF 3.30

Risotto (Kürbis-, Pilz-, Safran- etc.)

Achtung! Nur mit Koch möglich

Mini-Burger mit Rindfleisch

Achtung! Nur mit Koch möglich

Crevetten-Spiessli pikant

Poulet-Spiessli

Poulet-Curry im Gläsli

Satay-Spiessli (Schwein oder Poulet)

Schaschlik (Schwein, Poulet, Rind)

Schweinschultermedaillon auf Maisgalette

Portion | Stück CHF 4.20

### Rund ums Brot

Laugenknöpfe und Partybrötli gefüllt nach Wunsch

Stück CHF 3.50

Tortilla-Wraps mit Thonmousse, Rauchlachs etc.

Stück CHF 3.50

Gefülltes Brot

mit Salami, Käse und Schinken | für 15 Personen

pro Brot CHF 135.00

zusätzlich mit Lachs

pro Brot +CHF 10.00

Speckgugelhopf | für 15 Personen

pro Gugelhopf CHF 38.00

Speck- oder Mediterraner Zopf | für 30 Personen

pro Zopf CHF 75.00

## Apéro – Beispiele

---

### Kleiner Apéro | kein Essensersatz

Einfach	Chips, Nüssli, Salzgebäck	pro Gast	CHF 3.00
3 - 4 Häppli	Speck-Zopf oder -Gugelhopf, Schinkengipfeli und Focaccia-Stückli	pro Gast	CHF 11.00
7 – 8 Häppli	Baguettes Spéciales und Amuse Bouches (verschieden belegt mit Fleisch, Fisch und vegetarisch), Trauben- oder Tomaten-Sticks (je nach Saison), Quichestückli und Schinkengipfeli	pro Gast	CHF 20.00

### Apéro Riches | als Essensersatz | 12- 14 Häppli

Klassisch	<u>Kalte Häppchen</u> Amuse Bouches und Baguettes Spéciales (verschieden belegt mit Fleisch, Fisch und vegetarisch), Rüebli-Ingwer-Panna Cotta, Antipasti-Gemüse, Trauben- oder Tomaten-Mozzarella-Sticks (je nach Saison), Crêpesröllchen gefüllt mit Frischkäse und Lachs		
	<u>Warme Häppchen</u> Casarecce all'arrabbiata (Pasta) im Gläsli, unsere beliebten Meatballs mit Kräuter- und Cocktailsauce, Käse-Lauchkrapfen, Quiche- und Focaccia-Stückli	pro Gast	CHF 35.00
Gehoben	nur mit unserem Personal möglich <u>Kalte Häppchen</u> Lachsbrötli mit Meerrettich, dunkles Pain Paillasse mit Rindstatar und Kapern, Crostini mit Oliven-Tapenade, Pita Sticks mit Tomaten-Humus, Dörrfrüchte-Chutney mit Bündnerfleisch, Käsemousse mit Kresse, Prussiens-Lollipops		
	<u>Warme Häppchen</u> Saisonales Süsspchen mit Parmesan-Cracker, Riesencrevettenspiessli pikant, Meatballs auf Ratatouille, Satay-Spiessli (Poulet), Mini-Burger mit Rindfleisch, Saisonales Risotto (nur mit Koch möglich)	pro Gast	CHF 45.00

Getränkeannahme pro Person je nach Weinauswahl ab CHF 12.00

## Bankett – Menüvorschläge

---

- |    |   |                      |                        |
|----|---|----------------------|------------------------|
| 1. | <p>Bunter Blattsalat mit Rüeblistreifen<br/>***</p> <p>Poulet-Currygeschnetzeltes<br/>Pilawreis<br/>***</p> <p>Panna Cotta garniert</p>   | pro Gast             | CHF 28.00              |
| 2. | <p>Kleiner gemischter Salat<br/>***</p> <p>Geschnetzeltes Rindfleisch „Stroganoff Art“<br/>Hausgemachte Spätzli<br/>***</p> <p>Glacécake Venezia</p>  | pro Gast             | CHF 30.00              |
| 3. | <p>Blattsalat mit Speck und Brotcroûtons<br/>***</p> <p>Schweinsbraten glasiert an Pilzrahmsauce<br/>Nudeln und Mischgemüse<br/>***</p> <p>Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Glacé</p>   | pro Gast             | CHF 38.00              |
| 4. | <p>Bouillon mit Gemüse-Julienne<br/>***</p> <p>Rindsschmorbraten an Rotweinsauce<br/>Kartoffelstock und zweierlei Rüebl<br/>***</p> <p>Gebrannte Crème garniert</p>   | pro Gast             | CHF 41.00              |
| 5. | <p>Blattsalat mit Apfelstückli, Kernen und geräuchertem Lachs<br/>***</p> <p>Kalbsbraten bei Niedertemperatur gegart an kräftigem Kräuterjus<br/>Kartoffelgratin und Gemüsebouquet (oder Risotto, aber nur mit Koch)<br/>***</p> <p>Helles und dunkles Schoggimousse garniert</p> | pro Gast             | CHF 47.00              |
| 6. | <p>Rucolasalat mit Rohschinken und Parmesan<br/>***</p> <p>Tomatenessenz mit Parmesancracker<br/>***</p> <p>Roastbeef vom Entrecôte-Stück und Sauce Béarnaise<br/>Kartoffelgratin und Gemüsebouquet<br/>***</p> <p>Baselbieter Coupe mit marinierten Kirschen<br/>ohne Suppe</p>  | pro Gast<br>pro Gast | CHF 68.00<br>CHF 64.00 |
| 7. | <p>Bunter Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten<br/>***</p> <p>Bouillon mit Backerbsen<br/>***</p> <p>Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadossauce mit Äpfeln<br/>Wildreis und Saisongemüse<br/>***</p> <p>Tiramisù<br/>ohne Suppe</p>                                    | pro Gast<br>pro Gast | CHF 64.00<br>CHF 60.00 |

## Bankett – à la carte

---

### Unsere Salate

Blattsalat (je nach Saison)	Port.	CHF	5.50
Tomatensalat mit Mozzarella (saisonal)	Port.	CHF	11.00
Gemüse-Terrine auf Blattsalat garniert	Port.	CHF	11.00
Blattsalat mit marinierten und gebratenen Pouletstreifen	Port.	CHF	14.00
Pouletsalat Hawaii	Port.	CHF	13.00
Blattsalat mit geräucherten Lachsstreifen	Port.	CHF	14.00
Blattsalat mit Speckwürfeli und Brotcroûtons	Port.	CHF	9.50
Riesencrevetten gebraten auf zartem Salat an Sherrydressing	Port.	CHF	17.00
Kleiner gemischter Salat (drei Sorten)	Port.	CHF	8.00
Bunter Blattsalat gemischt	Port.	CHF	6.00
Kartoffelsalat « eine unserer Hausspezialitäten »	Port.	CHF	7.00
Kleines Salatbuffet (vier Sorten nach Wahl)	Port.	CHF	9.00
Grosses Salatbuffet (sechs bis acht Sorten nach Wahl)	Port.	CHF	12.00

### Vorspeisen kalt

Hauspastete oder Terrine mit Selleriesalat und Sauce Cumberland	Port.	CHF	13.00
Rohschinken garniert (in der Saison mit Melone)	Port.	CHF	15.00
Gemüse-Carpaccio (Fenchel, Rüebl, Randen, Zucchetti oder Kürbis) mit Parmesanspänen	Port.	CHF	9.50

### Diverse Brotsorten

Riesen Buure lang	kg	CHF	8.50
Basler Ruch lang	kg	CHF	6.50
Partybrot in Traubenform	p.Teil	CHF	1.40
Frische Baguette 300g	Stk.	CHF	4.50
Pain Paillasse 400g	Stk.	CHF	5.60
Brotkorb mit diversen Sorten	p.Pers.	CHF	1.80

### Vorspeisen warm

Rotzungen- oder Schollenfilets mit Wildreis an Champagnersauce	Port.	CHF	16.00
Zanderfilet an Safransauce mit Fenchel und Feuilleté	Port.	CHF	17.00
Lachs auf einem Gemüsebeet	Port.	CHF	15.00
Seeteufel-Médailon auf Erbsen-Chorizo-Gemüse	Port.	CHF	17.00
Riesencrevetten gebraten auf Zitronen-Lauchgemüse	Port.	CHF	17.00
Pilzragoût auf einem Blätterteigkissen	Port.	CHF	12.00
Hausgemachte Casarecce mit Sauce nach Wahl (z.B. Pilzrahm, arrabiata etc.)	Port.	CHF	9.00

### Suppen

Bouillon nature	Port.	CHF	4.50
Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüsejulienne, Eierstich, Fideli)	Port.	CHF	5.50
Tomaten- oder andere Gemüsecrème	Port.	CHF	6.00
Steinpilzcrème	Port.	CHF	6.50
Spargelcrème   Kürbissuppe (saisonal)	Port.	CHF	6.50
Mais-Ingwer-Kokosschaum mit Black Tiger Crevetten gebraten	Port.	CHF	12.00



## Hauptgerichte

Pouletrollen Margherita (gefüllt mit Mozzarella und Basilikum)	Port.	CHF 25.00
Pouletbrust gebraten an Senf- oder Paprikasauce	Port.	CHF 24.00
Geschnetzeltes Rindfleisch (Stroganoff, Burgunder oder Basler Art)	Port.	CHF 22.00
Rindsbraten z.B. geschmort an Rotweinsauce	Port.	CHF 28.00
Roastbeef vom Entrecôte-Stück und Sauce Béarnaise	Port.	CHF 45.00
Rindsragoût an Rotweinsauce mit Schmorgemüse	Port.	CHF 22.00
Rindsfilet Wellington mit Gemüse (ohne Beilage 1)	Port.	CHF 50.00
Kalbsbraten glasiert an Pilzrahmsauce oder an kräftigem Kräuterjus	Port.	CHF 31.00
Gefüllte Kalbsbrust glasiert mit leichtem Jus	Port.	CHF 26.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ (Pilzrahmsauce)	Port.	CHF 29.00
Kalbssteak oder Kalbsbraten vom Nierstück mit Morchelsauce	Port.	CHF 50.00
Schweinskarree bei Niedertemperatur gegart an kräftigem Kräuterjus	Port.	CHF 29.00
Schweinsbraten glasiert an Pilzrahm-, Senf- oder Orangensauce	Port.	CHF 25.00
Schwedenbraten (Schweinsbraten gefüllt mit Pflaumen) und Jus	Port.	CHF 26.00
Gemischter Braten vom Schwein und Rind an klassischer Bratensauce	Port.	CHF 27.00
Schweinskotelett am Stück Swiss Prime Rack mit Kräuterbutter	Port.	CHF 28.00
Schweinsfilet im Teig mit Gemüse (ohne Beilage 1)	Port.	CHF 37.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons	Port.	CHF 26.00
Piccata Milanese (vom Schweinszimmerli oder Poulet)	Port.	CHF 27.00
Riz Casimir (Currygericht mit Schweine- oder Pouletfleisch, Reis und Früchten)	Port.	CHF 20.00
Geschnetzeltes Schweine- oder Pouletfleisch (Champignonrahm- oder Honig-Senfsauce oder asiatisch)	Port.	CHF 20.00
Schweinssteak mit Morchelsauce	Port.	CHF 37.00
Lammkarree am Stück gebraten an kräftigem Kräuterjus	Port.	CHF 35.00

Jeweils zwei Beilagen nach Ihrer Wahl sind im Preis inbegriffen.

## Beilagen zur Auswahl

### Beilage 1:

Reis, Risotto, Spaghetti, Nüdeli, Spätzli, auch mit Mohn und Spinat, Gnocchi, Rösti, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Polenta, «unsere Hausspezialität Kartoffelgratin»

### Beilage 2:

Bohnen, Rüeblen, Broccoli, Blumenkohl, Fenchel, Blattspinat, gedämpfte Tomaten, Rotkraut, Lauch, Wirsing, Suurchrut, Kohlrabi, Dörrbohnen, Linsen, Rosenkohl, Ratatouille, Blattsalat etc.

Bitte beachten Sie, dass wir Risotto und Rösti vor Ort zubereiten, also nur wenn ein Koch von uns dabei ist.

## Vegetarische Hauptgerichte

Risotto ai Funghi (nur mit einem Koch möglich)	Port.	CHF	18.00
Spaghetti Jardinière (mit Safransauce und Gemüsestreifen)	Port.	CHF	17.00
Spinatgnocchi mit Tomatenwürfeli und Basilikumsauce	Port.	CHF	18.00
Gemüse-Lasagne mit Saisonsalat	Port.	CHF	20.00
Gemüseteller mit sieben frischen Gemüsen	Port.	CHF	18.00
Pilzragoût mit Trockenreis und Salat	Port.	CHF	19.00
Tortellini mit Ricottafüllung und Salat (Napoli oder Panna)	Port.	CHF	19.50
Gemüse-Piccata (Kürbis, Sellerie, Aubergine je nach Saison) mit Tomatensauce und Teigwaren	Port.	CHF	18.00
Nussbraten (Vegan) mit Pflaumenjus	Port.	CHF	19.50

## Fisch (nur bei Bestellungen mit unserem Personal und einer Kochmöglichkeit vor Ort)

Rotzungenfilets-Röleli pochiert, gefüllt mit Gemüsestreifen	Port.	CHF	30.00
Lachs pochiert oder gegrillt an Dillrahm- oder Zitronensauce	Port.	CHF	28.00
Lachs im Blätterteig-Mantel	Port.	CHF	28.00
Zanderroulade im Mangoldblatt an Weissweinsauce	Port.	CHF	29.00
Dorschfilet mit Kräuter-Pinienkernkruste auf Wirsinggemüse	Port.	CHF	28.00

## Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch (mit frischem Rahm plus CHF 1.00)	Port.	CHF	9.00
Mousse au Chocolat (wenn nicht die Beste, sicher eine der Besten)	Port.	CHF	9.50
Früchte-Mousse nach Saison (z.B. Erdbeer, Zitronen, Passionsfrucht etc.)	Port.	CHF	9.00
Tiramisù (auch saisonal z.B. mit Erdbeeren)	Port.	CHF	9.00
Caramelköppli mit Rahm garniert	Port.	CHF	7.50
Panna Cotta mit Gutzi garniert	Port.	CHF	7.50
Gebrannte Crème nach Grossmutter Art	Port.	CHF	7.50
Süssmost-Crème	Port.	CHF	7.50
Schaumgefrorenes (Café, Rhabarber, Himbeer etc.)	Port.	CHF	8.50
Vacherin-Glacé	Stk.	CHF	8.50
Cassata mit Rahm	Port.	CHF	7.50
Vanille-Glacé mit heissen Beeren und Rahm	Port.	CHF	9.50
Rotweinzwetschgen mit Vanille-Glacé	Port.	CHF	9.50
Baselbieter Coupe (Vanille-Glacé mit eingelegten Kirschen)	Port.	CHF	9.50
Diverse Coupes nach Wahl (nur mit Bankett Personal möglich)	Stk.	CHF	9.50
Hausgemachte Linzertorte	Stk.	CHF	6.00
Schwarzwälder-, Erdbeer-, Früchtetorte	Stk.	CHF	7.00
Diverse Fruchtweihen mit Rahm	Stk.	CHF	6.50
Hausgemachte Crèmeschnitte	Stk.	CHF	6.00
Käseplatte mit Früchten garniert	Port.	CHF	11.00
Dessertbuffet nach Wahl   ab 20 Personen	Port.	CHF	17.00

## Einfache Buffet-Varianten | ab 50 Personen

---

**Buure Buffet** p.Pers. CHF 36.00

Vorspeise Saisonaler Blattsalat mit hausgemachten Dressings

Hauptgang Schweinshalsbraten, Bauernfleischkäse und Frikadellen mit Zwiebelsauce, Rosmarinjus und Senf  
Beilagen:  
Kartoffelsalat (kalt) und Spätzli, grüne Bohnen mit Speck

**Mexikanisches Buffet** p.Pers. CHF 42.00

Vorspeise Empanadas mit Gemüsefüllung,  
Nachos mit 3 Dips (Quacamole | Tomatensalsa | Mangosalsa)  
rassige Maissuppe aus dem Suppentopf

Hauptgang Albondigas (Rind & Schwein) an Tomatensauce  
Tortilla di frittata (mit Gemüse, Kartoffeln und Ei)  
Fajitas zum selber füllen  
(mit Poulet, Sauerrahm, Salat, Peperonistreifen, Mais, Cheddar, Zwiebeln, Chili und den 3 Dips)  
Beilagen:  
Mexikanischer Reis (mit Mais und Kidneybohnen)

zusätzlich Crevetten zu den Fajitas p.Pers. CHF +6.00

Dessert Tequilamousse und Chili-Brownies p.Pers. CHF+11.00

**Asiatisches Buffet** p.Pers. CHF 48.00

Vorspeise Banh Mi-Sandwich am Meter, Tom Kha Gai Suppe aus dem Suppentopf,  
Blattsalat mit Sojasprossen und Sesamdressing,  
Rüebli-salat mit Chili und Erdnüssli

Hauptgang Massaman Curry mit Rindfleisch  
Pouletgeschnetztes mit Kokos- Zitronengrassauce  
Crevetten mit Soja-Ingwersauce  
Vegetarisches Kokos-Gemüse-Curry mit Tofu  
Beilagen:  
Basmatireis und gebratene Nüdeli

Dessert Mangocrème und Sesamparfait mit Erdnusscrunch p.Pers. CHF+11.00

## Spaghettata Buffet | ab 20 Personen

p.Pers. CHF 25.00

Vorspeise Saisonaler Blattsalat mit hausgemachten Dressings

Hauptgang Spaghetti oder Penne mit vier Saucen nach Wahl:  
Bolognese, Carbonara, all'arrabiata, Napoli, Pesto und Cinque P  
Parmesan

zusätzlich Kleines Salatbuffet mit vier Sorten nach Wahl p.Pers. CHF +4.00

## Grill Buffet | ab 20 Personen

250gr | Gast Schweinssteaks, Spare Ribs, Pouletbrüstli und -oberschenkel,  
Schaschlik, Rindsplätzli, div. Wurstwaren,  
Senf, Ketchup und Kräuterbutter p.Pers. CHF 22.00

280gr | Gast Schweinssteaks, Pouletbrüstli und -oberschenkel,  
Schaschlik, Rindsplätzli, Lammfleisch,  
Lachs und diverse Wurstwaren  
Senf, Ketchup und Kräuterbutter p.Pers. CHF 26.00

Beilagen a) Kleines Salatbuffet (vier Sorten nach Wahl) p.Pers. CHF 12.00  
Grillgemüse, Kartoffelgratin oder Baked Potatoes

b) Grosses Salatbuffet (sechs bis acht Sorten nach Wahl) p.Pers. CHF 15.00  
Grillgemüse, Kartoffelgratin oder Baked Potatoes

c) Grillgemüse, Kartoffelgratin oder Baked Potatoes p.Pers. CHF 8.00

zusätzlich Crevetten-Spiessli vom Grill p.Pers. CHF +6.00

## Festliche Buffet-Varianten | ab 50 Personen

---

### Währschaftes Buffet

p.Pers. CHF 59.00

Vorspeise	Traiteurplatte mit Wurstwaren, Fleischterrine, reichhaltiges Salatbuffet und ein Suppentopf mit z.B. Bündner Gerstensuppe
Hauptgang	Kasseler im Brotteig, Waadtländer Saucisson, gefüllte Kalbsbrust Beilagen: Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln, Dörrbohnen oder Lauchgemüse
Dessert	Fruchtsalat mit Kirsch, Gebrannte Crème, Nougatparfait, Apfelkuchen und Meringue mit Glacé

### Italienisches Buffet

p.Pers. CHF 72.00

Vorspeise	Vitello Tonnato, Platte mit italienischen Spezialitäten z.B. Parma Schinken, Coppa, Salami, Bresaola, Pecorino, etc., Antipasti mit Wintergemüse und Grissini, Rucolasalat mit Parmesan, bunter Blattsalat, Insalata Caprese mit Trockentomaten und Mozzarella, Meeresfrüchtesalat
Hauptgang	Brasato di Manzo (Rindsschmorbraten) an Rotweinsauce, Schweinsnierstück mit Senfsauce, Arrosto di Vitello mit Kräutern, Pouletbrüstli al Limone Beilagen: Kartoffelstock mit Trüffelöl aromatisiert, Risotto und Mischgemüse
Dessert	Tiramisù, Panna Cotta, frischer Fruchtsalat, Nussparfait, Orangen-Dattelsalat und Torta della Casa

### Festliches Buffet

p.Pers. CHF 85.00

Vorspeise	Fleischspezialitäten aus der Schweiz und aus Italien, Fischplatten mit geräuchertem Lachs, nappierten Forellenfilets und Lachstatar, Wildterrine mit Waldorfsalat, Geflügel-Galantine und passende Saucen, Gemüseterrine sowie reichhaltiges Salatbuffet mit gerösteten Kernen und Kräutern
Hauptgang	Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kalbskarreebraten mit Kräuterjus, Zanderfilet an Safransauce, Riesencrevetten-Spiessli <u>Beilagen:</u> Kartoffelgratin, Pilaw-Reis und Gemüse
Dessert	Schoggi-Orangenmousse, Bayrische Crème mit Früchtesauce, Ananassalat mit Honig und Pfefferminze, diverses Konfekt, Schwarzwälder- und Linzertorte aus unserer Hausbäckerei, Glacés und Sorbets Reichhaltige Käseplatte garniert mit Früchten und Nüssen

## Unsere Spezialität

---

### Fondue Chinoise

Rind-, Schweine-, und Pouletfleisch auf Wunsch auch frischer Lachs.

Serviert mit fünf Saucen, Cornichons und Silberzwiebeln.

Fünf Sorten Salat nach Wahl, Brot und Chips.

Auf Wunsch zusätzlich warmer Reis

p.Pers. CHF 45.00

## Oder Sie stellen Ihr Menü selbst zusammen

---

### Einfache Gerichte (ohne Beilagen berechnet)

#### Traiteurartikel

Aufschnittplatte	Port.	CHF 19.00
Bündner Platte	Port.	CHF 24.50
Gemischte Aufschnitt- / Bündner Platte	Port.	CHF 21.50
Traiteurplatte (mit Trockenfleisch, Pastete, Roastbeef, Braten, Käse)	Port.	CHF 25.50
Fischplatte	Port.	CHF 26.00
Käseplatte als Mahlzeit gerechnet	Port.	CHF 22.00

#### Kleine warme Snacks

Quiche Lorraine (Lothringer Käsekuchen)	Port.	CHF 8.50
Frühlingsrolle mit Sweet-and-Sour-Sauce	Port.	CHF 8.50
Crêpes mit Gemüse- oder Pilzfüllung	Port.	CHF 10.00

#### Pasta

Lasagne mit Saisonsalat	Port.	CHF 21.00
Spaghetti Bolognese mit Saisonsalat	Port.	CHF 19.50

#### Saisonale, « urchige » und exotische Gerichte

Hackbraten nach Grossmutter Art	Port.	CHF 14.00
Berner Platte mit «Suurchrut oder Dörrbohnen»	Port.	CHF 28.00
Hackfleisch mit Hörnli, «Öpfelmues oder Öpfelschnitz» und Salat	Port.	CHF 19.00
Rindfleischvogel mit Stock und Gemüse	Port.	CHF 24.00
Käsefondue oder Raclette à Discretion	Port.	CHF 26.00
Chicken Chow Mein (Nudelgericht mit Pouletfleisch)	Port.	CHF 24.00
Nasi Goreng (Reisgericht mit Schweinefleisch)	Port.	CHF 22.00

#### Aus dem Ofen

Gebackener Fleischkäse	Port.	CHF 12.50
Heisser Beinschinken	Port.	CHF 18.50
Virginia Schinken (mit Honig- und Senfmarinade gratiniert)	Port.	CHF 18.50
Brottschinken	Port.	CHF 19.50

# Wein- und Getränkekarte

---

## Weissweine 50cl

Baselbieter Riesling x Sylvaner, Siebe Dupf Kellerei	50cl	CHF 14.00
Yvorne, Devinière	50cl	CHF 16.00
Mont sur Rolle, Devinière	50cl	CHF 12.50

## Rosé 50cl

Baselbieter Blauburgunder Rosé, Siebe Dupf Kellerei	50cl	CHF 16.00
---	------	-----------

## Rotweine 50cl

Wintersinger Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei	50cl	CHF 16.00
Pinot Noir du Valais "La Brante", Délival	50cl	CHF 13.50
Chianti Toscanella, Mario Borghi	50cl	CHF 12.50
Cabernet Sauvignon "Goldenbridge", California Winery	50cl	CHF 12.50

## Schaumweine

Prosecco Col Sandago, Case Bianche	75cl	CHF 28.00
Champagner Mandrois Brut	75cl	CHF 49.00

## Flaschenweine weiss

Cuvée d'Or Blanche, Siebe Dupf Kellerei Baselbieter Assemblage mit tollem Frucht-Säurespiel	75cl	CHF 32.00
Yvorne Terravin, AVY spritziger Waadtländer	70cl	CHF 31.00
Arneis delle Langhe, R. Sarotto blumiger Piemontes mit Aromen von gelben Steinfrüchten	75cl	CHF 31.00
Segreta Bianco, Planeta feinfruchtiger Sizilianer mit blumig-würzigen Noten	75cl	CHF 27.00
Fuente Elvira Rueda DO, Bodegas Pedro Escudero spanischer Verdejo mit Duft nach Pfirsich und Heu	75cl	CHF 28.00

## Flaschenweine rosé und rot

Oeil de Perdrix du Valais, Cordonier + Lamon	75cl	CHF 27.00
Baselbieter Pinot Noir, Siebe Dupf Kellerei ein würzig-fruchtiger Landwein	75cl	CHF 30.00
Cuvée d'Or Rouge, Siebe Dupf Kellerei Cuvée aus Cabernet Dorsa und Pinot Noir. Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Weichsel und leichte Röstaromen	75cl	CHF 32.00
Siebe Dupf Barrique Pinot noir, Siebe Dupf Kellerei würziger Duft nach Brombeeren, Weichseln und etwas Vanille	75cl	CHF 39.00
Barbera d'Asti, Cascina Fontana dunkelrote, saftige Kirschen, feine Gewürze und schwarze Waldbeeren, dicht und fruchtig. Präsente, aber seidene Tannine	75cl	CHF 28.00
Chianti Riserva Bucerchiale, Selvapiana intensiv, komplex, viel Stoff, Aromen von Brombeere und Heidelbeere	75cl	CHF 43.00
Ripa delle More, Vicchiomaggio elegante Cuvé aus Sangiovese, Cabernet und Merlot mit Gewürz- und Pfefferaromen	75cl	CHF 44.00
Rosso di Montepulciano, Avignonesi nach Krischen und Gewürzen duftender Toskaner	75cl	CHF 30.00
Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi harmonischer, voller und fruchtiger Wein mit Aromen von schwarzen Beeren	75cl	CHF 40.00
Barolo "Riva Rocca", Claudio Alario 100% Nebbiolo; Aromen von Rose, Minze and Lakritz, reife Pflaumenfrucht und samtige Tannine.	75cl	CHF 57.00
Primitivo "Alba Rossa", Palamà von der apulischen Sonne verwöhnt kommt dieser Primitivo samtig, fruchtig daher	75cl	CHF 28.00
Cannonau di Sardegna Noras, Santadi 100% Cannonau, intensive Aromen von reifen Beeren, aber auch von getrockneten Früchten und Kräutern	75cl	CHF 33.00
Rioja Crianza, Bodegas del Medievo 100% Tempranillo. Aromen von weichen Früchten wie Pfirsich und Pflaume mit Noten von Zedernholz und Vanille	75cl	CHF 29.00
Obac Crianza, Finca Binigrau Mallorquiner mit kräftigen Aromen von Gewürzen, Trockenfrüchten und Lakritze – eine Assemblage mit Manto Negro	75cl	CHF 40.00

Haben Sie einen speziellen Wunsch? Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

## Weitere Getränke

### Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	CHF	4.10
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	CHF	4.10
Feldschlösschen Braufrisch Bügel	33cl	CHF	4.30
Feldschlösschen Lager im Offenausschank	lt.	CHF	8.50
Feldschlösschen Lager	50cl	CHF	4.50

### Mineralwasser

Eptinger	lt.	CHF	4.40
Cola, Rivella, Citro etc.	33cl	CHF	3.20
Cola, Rivella, Citro etc.	lt.	CHF	5.80
Orangensaft Granini	lt.	CHF	7.50

### Kaffee

Kaffee inkl. Crème und Zucker	lt.	CHF	15.00
Kaffee von der Nespressomaschine	Tasse	CHF	3.50
Kaffee von der Nespressomaschine   à discrétion	p.Pers.	CHF	4.30

### Spirituosen

Portiönli oder ab der Flasche in Portionen verkauft	Stk.	CHF	4.00
---	------	-----	------

## Informationen und Konditionen

---

### Menü- und Apérovorschläge

Sie finden vorgängig Vorschläge für Apéros, Cocktailparties und Menüs in allen Variationen. Gerne passen wir die Vorschläge Ihren individuellen Wünschen an. Wir freuen uns auf eine persönliche Beratung.

### Menüauswahl

Wir bitten Sie, für alle Teilnehmer ein einheitliches Menü auszuwählen (dieselbe Vorspeise, Beilage und dasselbe Dessert. Beim Hauptgang bieten wir gerne alternativ zum Fleisch auch Fisch oder ein vegetarisches Gericht an). Die Menüs werden unmittelbar vor Ihrem Anlass frisch und auf Zeit gekocht.

### Menükarten-Druck

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten à CHF 2.00 pro Stück.

### Dekoration

Wir können Ihnen eine Auswahl an Kerzenständern und Vasen anbieten. Blumen-Arrangements bestellen wir bei unterschiedlichen Floristen. Oder möchten Sie lieber selbst Kontakt aufnehmen? Gerne verraten wir Ihnen unsere Adressen.

### Geschirr, Besteck, Gläser, Tische, Tischwäsche

Je nach Art des Anlasses eignet sich besser Einweggeschirr, ein anderes Mal weisses Porzellan mit Weingläsern und passendem Chromstahlbesteck. Wir haben beides an Lager. Wählen Sie zwischen Stoff- oder Vlies-Tischwäsche.



## Geschirr

Das gemietete Geschirr (komplett) wird von uns abgewaschen p.Pers. CHF 7.00

## Tischwäsche

Stofftischtücher inklusive waschen und bügeln CHF 12.00

Stoffservietten inklusive waschen und bügeln CHF 1.50

Stoffgedeck p.Pers. CHF 5.00

Gedeck mit farbigem Vlies Papier p.Pers. CHF 3.50

## Tisch und Stühle

Festgarnituren mit je1 Tisch und 2 Sitzbänken pro Garn. CHF 20.00

Rechteckige Tische für 6 Personen Stk. CHF 30.00

Runde Tische für 8 Personen Stk. CHF 45.00

Stehische Stk. CHF 25.00

Kunststoffstühle Stk. CHF 3.00

Stuhl mit Stoff-Husse Stk. CHF 30.00

## Mitarbeiter

Unsere Mitarbeiter stellen wir Ihnen im Stundenlohn zur Verfügung, wobei sich die Stundenzahl wie folgt zusammensetzt: als Arbeitszeit gilt die Zeitspanne zwischen dem Verlassen und der Rückkehr in unseren Betrieb, inkl. Aufräumen des Materials (Anreise von Schweizerhalle Muttenz, 1.5 Std. zum Vorbereiten vor Ort, Bedienen der Gäste, Aufräumen und Heimfahrt).

Bei warmen Essen (auch bei Aperos Riches) gehen Köche von uns mit.

Service / Buffetpersonal Std. CHF 45.00

Koch / Chef de Service Std. CHF 65.00

Bankettleiter Std. CHF 70.00

## an Sonn- und Feiertagen

Service / Buffetpersonal Std. CHF 50.00

Koch / Chef de Service Std. CHF 70.00

Bankettleiter Std. CHF 75.00

## Zapfengeld

Falls Sie Ihre eigenen Getränke konsumieren wollen, jedoch die Dienstleistung unseres Personals nicht missen möchten, verrechnen wir Ihnen ein kleines Zapfengeld, je nach Umfang Ihrer Bestellung.

## Transport

Fahrzeug inkl. Chauffeur (nach Aufwand) Std. CHF 70.00

## Preise

Unsere Preise sind exklusiv Mehrwertsteuer. Auf die Lebensmittel gelten folgende Sätze:

**1. Satz 2.6%** Waren abgeholt oder nur geliefert.

**2. Satz 8.1%** Lieferung inklusive Serviceleistungen.

**Satz 8.1%** Für Alkohol und Dienstleistungen wie Service, Transportkosten und Geschirr.

## Rechnungsstellung

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass die zwei Tage vor Anlass gemeldete Personenzahl für die Rechnungsstellung verbindlich ist.