



Menüvorschläge Gifthüttli

Liebe Gifhüttli-Gäste

Vielen Dank für Ihr Interesse. Das Restaurant Gifhüttli ist eines der bekanntesten und traditionsreichsten Restaurants in Basel, welches durch den Holzinneausbau und die zahlreichen Verzierungen eine typische Basler "Beiz"- Atmosphäre versprüht. Die Weinstube im Obergeschoss strahlt besonders mit Ihrer gediegenen Jugendstilatmosphäre Gemütlichkeit und Wärme aus und lädt zum gemütlichen Beisammensein fernab von Lärm, Stress und Hektik ein.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation ihres persönlichen Anlasses und gehen auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein. Wir freuen uns, Ihnen hiermit unsere aktuellen Apéro- und Menüvorschläge präsentieren zu dürfen. Selbstverständlich können Sie einzelne Gerichte oder Beilagen nach Ihren Vorlieben auswählen und individuell zusammenstellen.

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme und freuen uns, Sie bei der Realisierung Ihrer Veranstaltung bei uns im Restaurant Gifhüttli zu unterstützen. Bei Fragen oder Unklarheiten kontaktieren Sie uns bitte ungeniert.

Bis bald an der Schneidergasse.

Ihr "Gifhüttli" - Team

Stephanie Grossenbacher
Gastgeberin

Jérôme Siquoir
Küchenchef

Apéro-Angebot

Sei es mit Geschäftsfreunden zum Abschluss eines erfolgreichen Tages oder als Beginn eines stimmungsvollen Abends mit anschliessendem Essen. Mit den hier aufgeführten Apéro-Vorschlägen, geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser Angebot. Für eine individuelle Beratung, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



<u>Belegte Laugenbrötchen mit...</u>	<u>CHF / Stück</u>
Jenzer's gekochtem Schinken	3.50
Salami	3.50
Bündnerfleisch	4.50
Käse	3.50
Rauchlachs	4.50

<u>Apéro Häppchen</u>	<u>CHF / Portion</u>
Nüsslimischung „Gifhüttli“	2.50
Grissini	
mit Jenzer's Freiland Rohschinken	3.50
Käseküchlein von Wacker & Schwob	3.50
Schinkengipfeli	3.50
Königskäse-Spiessli	3.50
Mini-Pizza Küchlein vegetarisch	3.50

<u>Gemüse - Dips</u>	<u>CHF / Portion</u>
Rohe Gemüsestangen mit hausgemachten Dipsaucen	4.50

<u>Apéro Holzbrett „Gifhüttli“</u>	<u>CHF / Person</u>
Belegt mit Salsiz, „Buure“-Speck, Jenzer's Rohschinken, Königskäse-Spiess und Mixed Pickles	12.50

Saisonale Cordon Bleu Menüs

Frühling CHF 61.50

Bärlauchsuppe mit Rahmhaube * * *	9.50
Spargel-Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Rohschinken, Kirschtomaten und Spargeln, paniert mit Pommes-frites und Gemüsebouquet * * *	42.50
Rhabarber-Kompott mit Erdbeerglace mit Mascarponecreme	9.50

Sommer CHF 61.50

Wassermelonen-Spiess mit Fetakäse garniert * * *	9.50
Cordon Bleu vom Kalb „Toskanische Art“ gefüllt mit Rohschinken, Ricotta und getrockneten Tomaten, paniert mit Pommes-frites und Gemüsebouquet * * *	42.50
Mohnparfait mit marinierten Thurgauer Erdbeeren	9.50

Herbst CHF 61.50

Nüsslisalat-Suppe mit Speckschaum * * *	9.50
Hirsch-Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken, Mango, Salbei und Rosenkohl an roter Currysauce begleitet von hausgemachten Spätzli und Rosenkohl * * *	42.50
Lauwarme Zwetschgen mit Zimtglace	9.50

Winter CHF 61.50

Steinpilzcremesuppe * * *	9.50
Spalenberg Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Bergkäse, „Buure“-Speck mit Senf begleitet von hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet * * *	42.50
Luftiges Toblerone-Schokoladenmousse auf Orangen-Carpaccio	9.50

Cordon Bleu Menü Le Classique

CHF 63.50

Bunter Blattsalat mit Croûtons
am legendären Gifhüttli Hausdressing 9.00

* * *

Kalbs-Cordon Bleu „Classique“
gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert 42.50
serviert mit knusprigen Pommes-frites
und Gemüsebouquet

* * *

„Gifhüttli Dessert Trilogie“ 12.00
mit drei verschiedenen süssen Köstlichkeiten

Alternative Hauptgänge:

Auberginen Cordon Bleu - vegetarisch

CHF 56.50

Auberginen Cordon Bleu gefüllt mit getrockneten
Tomaten, Rucola, Kräuter und Ricotta
serviert mit hausgemachten Spätzli

Cordon Bleu „Classique“ - glutenfrei

CHF 65.50

Cordon Bleu „Classique“ glutenfrei
gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert
serviert mit knusprigen Pommes-frites
und Saisongemüse

Kreieren Sie Ihr persönliches Cordon Bleu Menü

CHF 69.50

Lassen Sie Ihre Gäste Ihr persönliches Cordon Bleu vor
Ort auswählen.

Als Gastgeber haben Sie im Vorfeld die Möglichkeit fünf
verschiedene saisonale und klassische Cordon Bleu-
Varianten zu definieren. Gerne beraten und informieren
wir Sie über das aktuelle Angebot.

Bunter Saisonsalat
am legendären „Gifhüttli“-Hausdressing
mit gerösteten Pinienkernen

* * *

Cordon Bleu vom Kalb mit „Füllung nach Wahl“
serviert mit Pommes-frites
und hausgemachten Spätzli
dazu Saisongemüse

* * *

„Gifhüttli Dessert Trilogie“
mit drei verschiedenen süssen Köstlichkeiten

Gifhüttli Menü Traditionell

CHF 92.50

Graved Lachs-Carpaccio mit Salatbouquet und Zitronenvinaigrette * * *	17.50
Randencremesuppe mit Meerrettichschaum * * *	12.50
Baselbieter Rindsfilet mit Morchelsauce Kartoffelgratin und buntem Gemüsebouquet * * *	49.00
Süsse Cordon Bleu-Variante saisonal gefüllter Crêpe	13.50

Hauptgang Alternativen

Schweinsfilet an feiner Knoblauch-Senfsauce mit Champignon dazu Griessgnocchi und feinem Marktgemüse	44.50
Basler Kalbsnuss-Steak an leichter Bier-Senfsauce mit Kräutern, Butternudeln und Blattspinat	44.50
Lachstranche „Gifhüttli Art“ an einer Dunkelbiersauce mit Röstzwiebeln, Pilawreis und Gemüsebouquet	37.50

Gifhüttli Menü Prestige

CHF 104.50

Knackiger Rucolasalat an Balsamico-Vinaigrette Mit Parmesanspänen, Pinienkernen und Orangenfilets * * *	14.00
Klare Fisch-Consommé mit Safranfäden verfeinert mit Noilly Prat * * *	13.50
Mangosorbet mit Champagner * * *	9.50
Rosa gebratenes Kalbsfilet an Trüffelsauce mit Sellerie-Kartoffel-Mousseline und glasiertem Marktgemüse * * *	54.00
Süsse Cordon Bleu-Variante saisonal gefüllter Crêpe	13.50

Schweizer Käsespezialitäten

CHF

Erlesene Schweizer Käsespezialitäten.

Saisonales Salatbouquet
am legendären Gifhüttli Hausdressing

* * *

Raclette „Gifhüttli“
mit Rosmarinkartoffeln,
Mixed Pickles, Speck,
Weintrauben, Spargelspitzen,
Peperoni und Silberzwiebeln

à discrétion 53.00
inkl. Salatbouquet
und Dessert

Nöldi's Schwinger Käsefondue
mit Weissbrotwürfel

à discrétion 42.50
inkl. Salatbouquet
und Dessert

* * *

„Gifhüttli Dessert Trilogie“
mit drei verschiedenen süssen Köstlichkeiten

Fondue Chinoise Menü

CHF

Das klassische Schweizer Fleischfondue.

Saisonales Salatbouquet
am legendären Gifhüttli Hausdressing

* * *

Fondue Chinoise
Rind, Schwein und Geflügel
von der Metzgerei Jenzer
serviert mit fünf verschiedenen
hausgemachten Saucen, Mixed Pickles
begleitet von Reis und knusprigen Pommes frites

* * *

„Gifhüttli Dessert Trilogie“
mit drei verschiedenen süssen Köstlichkeiten

mit **200g** Fleisch p.P. 69.50
mit **300g** Fleisch p.P. 79.50

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Speiseangebot

Unsere Menüvorschläge gelten in der Regel ab 10 Personen. Es sollte ein einheitliches Menü ausgewählt werden (Ausnahme: Vegetarier, Allergiker oder Gäste mit Diätwunsch etc.).

Preise

Änderungen sind vorbehalten. Die Preise verstehen sich pro Person in CHF und inkl. Mehrwertsteuer.

Menübesprechung

Bitte melden Sie sich frühzeitig (spätestens 2 Wochen vor dem Anlass) für die Besprechung der Details an. Wir möchten uns genügend Zeit für Sie nehmen.

Reisebegleitung

Bei Veranstaltungen, die durch ein Reise- oder Carunternehmen gebucht wurden, gewähren wir auf 20 Personen ein freies Menü für den Reiseleiter.

Definitive Bestellung

Mit der definitiven Bestellung Ihres Anlasses akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen.

Personenanzahl

Eine Woche vor dem Anlass benötigen wir eine Richtzahl. Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenzahl verantwortlich.

Verlängerung

Für Anlässe ab 24.00 Uhr berechnen wir einen Betrag von CHF 200 pro Stunde.

Rechnungstellung/Anzahlung

Wenn nicht bar, mit EC-Direkt oder mit Postcard bezahlt wird, senden wir Ihnen gerne eine Rechnung (innerhalb der Schweiz). Diese ist zahlbar innert 10 Tagen. Für grössere Anlässe behalten wir uns eine Anzahlung vor.

Bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selber bezahlen, ist der Veranstalter verpflichtet, uns die genaue Personenzahl rechtzeitig mitzuteilen (Minimum ½ Tag im Voraus). Sollten weniger Gäste als angemeldet bei uns speisen, so erlauben wir uns die Differenz dem Veranstalter in Rechnung zu stellen.

Annulation

Bei Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses gilt folgendes:

Bis 21 Kalendertage vorher	30 % des Arrangements
bis 7 Kalendertage vorher	50 % des Arrangements
bis 2 Kalendertage vorher	75 % des Arrangements
danach	100 % des Arrangements

Unter Arrangement verstehen wir den Menüpreis x Personenzahl. Um Missverständnisse vorzubeugen, können wir nur schriftliche Annulationen akzeptieren.

Basel, Januar 2017