



Menüvorschläge
Restaurant 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

Jens Beutel
Gastgeber

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.

Apéro «Gifhüttli» 25.00 CHF / Person

1 Glas Aperó Welcome Drink «Giftspritz»
Cordon Bleu Snacks
Flammkuchen
Nüsslimischung „Gifhüttli“

Apéro «Rustikal» 17.50 CHF / Person

1 Stange Bier Spezialität nach Wahl
Aperó Plättli
Belegt mit Salsiz, „Buure“-Speck,
Jenzer's Rohschinken, Königskäse-Spiess
und Mixed Pickles

Apéro Häppchen CHF / Portion

Nüsslimischung „Gifhüttli“	2.50
Grissini mit Jenzer's Freiland Rohschinken	3.50
Käseküchlein von Wacker & Schwob	3.50
Jenzers Meatballs in Salsasauce	3.50
Schinkengipfeli frisch gebacken	3.50
Königskäse Spiessli	3.50
Mini-Pizza Küchlein vegetarisch	3.50
Flammkuchen Fingersnack	3.50
«Gifhüttli» Cordon Bleu Minis (30gr)	4.50
Aperó Plättli Belegt mit Salsiz, „Buure“-Speck, Jenzer's Rohschinken, Königskäse-Spiess und Mixed Pickles	12.50



Menü Klassiker

KALBS Cordon Bleu Menü « Gifhüttli » CHF 59.50

VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit Croûtons
am legendären Gifhüttli Hausdressing

HAUPTGANG

Gifhüttli Kalbs Cordon Bleu

Das Cordon Bleu kann am Abend am Tisch Ausgewählt werden

Classique

gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert

Florentiner

gefüllt mit Spinat, Vorderschinken und Käse,
belegt mit Spiegelei

Toskana

Gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Ricotta, paniert

Schwinger

gefüllt mit Bauernspeck und Nöldis Königskäse, paniert

Vegetarische

Auberginen Cordon Bleu gefüllt mit Ricotta, Tomaten
und Kräuter an fruchtiger Tomatensauce

Beilagen

serviert mit Pommes Frites und Spätzli dazu
saisonales Gemüsebouquet

DESSERT

Gifhüttli Dessert Triologie

mit drei verschiedenen Desserts

SCHWEINS Cordon Bleu Menü « Gifhüttli » CHF 49.50

VORSPEISE

Bunter Blattsalat mit Croûtons
am legendären Gifhüttli Hausdressing

HAUPTGANG

Gifhüttli Schweins Cordon Bleu

Das Cordon Bleu kann am Abend am Tisch Ausgewählt werden

Thurgauer

Gefüllt mit Vorderschinken und Apfelchutney, paniert

Walliser

Gefüllt mit Vorderschinken, Tomaten und Käse, paniert

Alemannisch

Gefüllt mit Vorderschinken, Camembert und Preiselbeeren, paniert

Italienisch

Gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola, paniert

Berner

Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, paniert

Beilagen

serviert mit Pommes Frites und Spätzli dazu
saisonales Gemüsebouquet

DESSERT

Gifhüttli Dessert Surprise



Vorspeisen CHF

Bunter Blattsalat mit Croûtons am legendären Gifhüttli Hausdressing	9.00
Knackiger Rucolasalat an Balsamico-Vinaigrette mit Parmesanspänen, Pinienkernen und Orangenfilets	14.00
Graved Lachs-Carpaccio mit Salatbouquet und Zitronenvinaigrette	17.50
Klare Fisch-Consommé mit Safranfäden verfeinert mit Noilly Prat	13.50
Randencremesuppe mit Meerrettichschaum	12.50

Saisonale Vorspeisen CHF

Bärlauchsuppe mit Rahmhaube (Frühjahr)	9.50
Wassermelonen-Spiess (Sommer) mit Fetakäse garniert	9.50
Nüsslisalat-Suppe (Herbst) mit Speckschaum	9.50
Steinpilzcremesuppe (Winter)	9.50

Hauptgerichte CHF

Kalbs-Cordon Bleu „Classique“ gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert serviert mit knusprigen Pommes-frites und Gemüsebouquet	42.50
Baselbieter Rindsfilet mit Morchelsauce Kartoffelgratin und buntem Gemüsebouquet	49.00
Schweinsfilet an feiner Knoblauch-Senfsauce mit Champignon dazu Griessgnocchi und feinem Marktgemüse	44.50
Rosa gebratenes Kalbsfilet an Trüffelsauce mit Sellerie-Kartoffel-Mousseline und glasiertem Marktgemüse	54.00
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
geschmorte Lammhaxe an Thymianjus mit Peperonata und Risotto	39.50
Ruebli Roulade (Vegetarisch) mit Blattspinat und Cashewkernen mit Curry Sauce	28.50



Saisonale Cordon Bleu Spezialitäten **CHF**

Hirsch-Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken (Herbst) Mango, Salbei und Rosenkohl an roter Currysauce begleitet von hausgemachten Spätzli und Rosenkohl	42.50
Cordon Bleu vom Kalb „Toskanische Art“ (Sommer) gefüllt mit Rohschinken, Ricotta und getrockneten Tomaten, paniert mit Pommes-frites und Gemüsebouquet	42.50
Spargel-Cordon Bleu vom Kalb (Frühjahr) gefüllt mit Rohschinken, Kirschtomaten und Spargeln, paniert mit Pommes-frites und Gemüsebouquet	42.50
Spalenberg Cordon Bleu vom Kalb (Winter) gefüllt mit Bergkäse, „Buure“-Speck mit Senf begleitet von hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet	42.50

Dessert **CHF**

Luftiges Toblerone-Schokoladenmousse auf Orangen-Carpaccio	9.50
Mohnparfait mit marinierten Thurgauer Erdbeeren	9.50
Lauwarme Zwetschgen mit Zimtglace	9.50
„Gifhüttli Dessert Trilogie“ mit drei verschiedenen süssen Köstlichkeiten	12.50
Süsse Cordon Bleu-Variante saisonal gefüllter Crêpe	13.50

Schweizer Käsespezialitäten **CHF**

Nöldi's Schwinger Käsefondue mit Weissbrotwürfel inkl. Salatbouquet und Dessert	à discrétion 42.50
--	--------------------

Fondue Chinoise Menü **CHF**

Das klassische Schweizer Fleischfondue.

VORSPEISE

Saisonales Salatbouquet
am legendären Gifhüttli Hausdressing

HAUPTGANG

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

DESSERT

„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.

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 Personenanzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenanzahl 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 Personenanzahl 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 Personenanzahl. Um Missverständnisse vorzubeugen, können wir nur schriftliche Annulationen akzeptieren.

Basel, Januar 2018