



BASLERHOF

Bettingen

Kontakt | Contact

Baslerhof

Brohegasse 6, 4126 Bettingen

 *+41 61 603 24 25*

 [*www.baslerhof-bettingen.ch*](http://www.baslerhof-bettingen.ch)

 [*info@baslerhof-bettingen.ch*](mailto:info@baslerhof-bettingen.ch)

Öffnungszeiten | Opening Hours

Dienstag – Samstag / Tue – Sat: 10:00 – 24:00

Sonntag / Sunday: 10:00 – 21:00

Montag / Monday: Ruhetag / Closed

Warme Küche | Hot Kitchen

11:30 – 13:30 & 17:30 – 21:30

Sonntag: durchgehend warme Küche bis 20 Uhr

Sunday: continuous hot kitchen service until 8 PM

Willkommen im Baslerhof

Tauchen Sie ein in unser kulinarisches Refugium, wo mit Leidenschaft gekocht und mit Freude serviert wird.

Ob herzhaftes Fleischgericht oder feine vegetarische Spezialität – unsere Küche bietet für jeden Geschmack etwas Besonderes.

Lassen Sie sich von unserem herzlichen Team verwöhnen und geniessen Sie entspannte Momente in gemütlichem Ambiente.

Willkommen – Ihr Genussmoment beginnt hier.

Ihr Baslerhof-Team

Welcome to Baslerhof

Step into our culinary retreat – where passion meets tradition and every dish is prepared with care.

From hearty meat dishes to tempting vegetarian creations, our kitchen offers something to please every palate.

Let our warm and attentive team spoil you while you enjoy relaxing moments in a cozy and inviting setting.

Welcome – your moment of indulgence begins now.

Your Baslerhof Team

Allergene | Allergens

Unser Personal informiert Sie gerne über mögliche Inhaltsstoffe und Allergene in unseren Gerichten.

Our staff will gladly inform you about possible ingredients and allergens in our dishes.



Vegetarische Gerichte

Herkunft der Hauptzutaten | Origin of Main Ingredients

Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Poulet – aus der Schweiz
Meat: Beef, veal, pork and chicken – from Switzerland

Fisch: aus Alaska und Estland
Fish: from Alaska and Estonia

Brot: aus der Schweiz
Bread: from Switzerland

Feiern im Baslerhof – Ihre Location für besondere Anlässe

Celebrate at Baslerhof – The Perfect Venue for Your Event

Kennen Sie schon unseren Bankettsaal?

Ob privat oder geschäftlich – im Baslerhof finden Sie für jede Gelegenheit den passenden Rahmen. Stilvoll gedeckt und mit viel Charme gestalten wir Ihren Anlass flexibel und individuell nach Ihren Wünschen.

Have you seen our banquet hall?

Whether for private celebrations or corporate events – at Baslerhof, we offer the ideal setting for every occasion. With warm hospitality, beautifully set tables and personal service, we make your event truly special.

***Ideal für Hochzeiten, Familienfeiern, Seminare und Vereinsanlässe.
Perfect for weddings, family events, seminars and club gatherings.***

Kinderspielplatz vorhanden

Children's playground available

Unsere Räumlichkeiten | Our Rooms and Event Spaces

Raum / Room	Plätze / Seats	Raum / Room	Plätze / Seats
Gaststube	40	Saal + Stübli	110
Stübli	40	Gartenwirtschaft	120
Saal	70	Baslerhofscheune	50
Parkplätze	20		



Vorspeisen | Starters

*Ein genussvoller Start in Ihr Menü.
A delightful beginning to your meal.*

Tagessuppe | Soup of the Day **10.50 CHF**
Unsere frische Suppe, täglich hausgemacht – saisonal inspiriert.
Freshly prepared each day, inspired by the season.

✓ **Minestrone** **12.50 CHF**
Italienischer Gemüsetopf, aromatisch und herzhaft.
Traditional Italian vegetable soup – aromatic and hearty.

✓ **Steinpilzcremesuppe** **14.50 CHF**
Cremig, duftend und voll Pilzaroma.
Creamy porcini mushroom soup with a rich forest aroma.

✓ **Grüner Salat** **10.50 CHF**
Frisch gepflückte Blattsalate mit leichter Hausvinaigrette.
Fresh mixed leaf salad with homemade vinaigrette.

✓ **Gemischter Salat** **14.50 CHF**
Blattsalat mit Radieschen, Tomaten, Rüebli, Gurken, Mais und Feta
Mixed leaf salad with radishes, tomatoes, carrots, cucumbers, corn and feta.

✓ **Bruschetta all'Ortolana** **15.50 CHF**
Knuspriges Brot mit gegrilltem Gemüse und feinem Olivenöl.
Toasted bread with grilled vegetables and olive oil – Mediterranean style.

✓ **Büffelmozzarella mit Tomaten** **16.50 CHF**
Mit Basilikum und nativem Olivenöl – klassisch gut.
Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and extra virgin olive oil – a timeless classic.

✓ **Gratinierte Champignons** **15.50 CHF**
Mit Käse überbacken, in würziger Tomatensauce serviert.
Gratinated mushrooms with cheese and tomato sauce.

Insalata Paesana **18.50 CHF**
Blattsalat mit Ei, Speck und Büffelmozzarella
Country-style salad with egg, bacon and buffalo mozzarella.

Carpaccio vom Rind **20.50 CHF**
Fein geschnitten, mit Zitrone, Rucola und Parmesan.
Beef carpaccio with arugula, parmesan and lemon.

Gebratene Knoblauch-Garnelen **22.50 CHF**
In Olivenöl, mit frischen Kräutern, serviert mit Brot.
Sautéed garlic prawns in olive oil with fresh herbs and roasted bread.

Hausgemachte Pasta | Homemade Pasta

*Mit Liebe geknetet und frisch zubereitet.
Kneaded with love and freshly prepared.*

- ✓ **Gemüse-Lasagne** **22.50 CHF**
Mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Käse überbacken.
Lasagna with Mediterranean vegetables, tomato sauce and melted cheese.
- ✓ **FrISChe Pasta mit Mascarpone, Spinat und Dörrtomaten** **25.50 CHF**
Verfeinert mit Pinienkernen – cremig und aromatisch.
Fresh pasta with mascarpone, spinach and sun-dried tomatoes, refined with pine nuts – creamy and aromatic.
- ✓ **Ravioli der Saison an Zitronensauce** **24.50 CHF**
Hausgemacht und leicht fruchtig – eine feine Kombination.
Homemade seasonal ravioli in a delicate lemon sauce – a delicate and refreshing combination.

Fondue & Chateaubriand

*Gemütlicher Genuss zum Teilen – bitte auf Vorbestellung.
A cozy dining experience to share – available by pre-order only.*

Fleischfondue „Chinoise“ **43.50 CHF p.P**
Drei Sorten Fleisch, vielfältige Saucen, Pommes, Pasta und Gemüse.
Meat fondue with three kinds of meat, sauces, fries, pasta and vegetables.

Käsefondue **29.50 CHF p.P**
Der Schweizer Klassiker – herzhaft und cremig.
Traditional Swiss cheese fondue – rich, hearty and creamy.

Chateaubriand **59.00 CHF p.P**
Zartes Doppelstück vom Rindsfilet, serviert mit feinen Saucen, Gemüse und Beilagen.
Tender double-cut beef fillet, served with fine sauces, vegetables, and side dishes

Baslerhof Klassiker | Baslerhof Classics

Fein gewürzt, auf den Punkt gebraten.

Delicately seasoned and grilled to perfection.

Wällbläch (paniertes Schnitzel nach Basler Art) 29.50 CHF

Knusprig, zart und saftig, serviert mit Pommes und Gemüse.

Crispy, tender breaded schnitzel served with fries and vegetables.

Schweinesteak mit Kräuterbutter 36.50 CHF

Serviert mit Pommes und Gemüse.

Grilled pork steak with herb butter, served with fries and vegetables.

Kalbsschnitzel (Kalbsnierstück) an Pfeffersauce 43.50 CHF

Zart und würzig, serviert mit frischen Nudeln und Gemüse.

Tender veal schnitzel in pepper sauce, served with fresh pasta and vegetables.

Wiener Schnitzel (Kalbsnierstück) 44.50 CHF

Goldbraun gebraten, serviert mit Pommes und Gemüse.

Viennese-style veal schnitzel, golden brown and served with fries and vegetables.

Zürcher Geschnetzeltes (Kalbsnierstück) mit Rösti 43.50 CHF

Typisch schweizerisch, mit cremiger Sauce.

Traditional Zurich-style veal in a creamy sauce with rösti.

Kalbssteak (Kalbsnierstück) an Morchelsauce 58.50 CHF

Edles Stück Fleisch mit sämiger Pilzsauce und Kroketten.

Fine veal steak with creamy morel sauce and croquettes.

Cordon Bleu Variationen

Cordon Bleu Variations

Knusprig, gefüllt und mit Liebe zubereitet.
Crispy, filled and prepared with care.

Alle Cordon Bleus werden mit Gemüse und Pommes serviert.
All Cordon Bleu dishes are served with vegetables and French fries.

Classico **35.50 CHF**

Schinken, Appenzeller- und Raclettekäse
Ham with Appenzeller and Raclette cheese

Winzer Art **36.50 CHF**

Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie
With onions, garlic and parsley

Bauern Art **38.50 CHF**

Speck und Zwiebeln
With bacon and onions

Baslerhof **40.50 CHF**

Spinat, Kräuterbutter und Tomaten
With spinach, herb butter and tomatoes

Alle Varianten sind auch mit Kalbfleisch erhältlich **+12.00 CHF**
All varieties available with veal

Leberli mal anders | Liver Dishes

Für Kenner und Liebhaber.

For true connoisseurs and liver lovers.

Kalbsleberli mit Kräuterbutter **35.50 CHF**
serviert mit Rösti
Veal liver with herb butter, served with rösti

Kalbsleberli mit Madeirasauce **36.50 CHF**
serviert mit Rösti
Veal liver with Madeira wine sauce, served with rösti.

Kalbsleberli mit Calvadossauce **36.50 CHF**
serviert mit Rösti
Veal liver with Calvados cream sauce, served with rösti.

Kalbsleberli mit Madagaskarsauce **36.50 CHF**
serviert mit Rösti
Veal liver with Madagascar green pepper sauce, served with rösti.

Saure Kalbsleberli **36.50 CHF**
serviert mit Rösti
Veal liver in a tangy vinegar-onion sauce, served with rösti.

Pfännli und Klassiker | Small Pans and Classics

Unsere beliebtesten Gerichte – herzhaft und voller Geschmack.

Our all-time favourites – hearty and full of flavour.

Baslerhof-Pfännli **44.50 CHF**
Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce, dazu Pommes und Gemüse.
Pork fillet in Calvados cream sauce with fries and vegetables.

Bettinger-Pfännli **53.50 CHF**
Zartes Entrecôte mit Sauce Béarnaise, Pommes und Gemüse.
Entrecôte, served with Béarnaise sauce, fries and vegetables.

Fischgerichte | Fish Dishes

Leicht, aromatisch und frisch zubereitet.

Light, flavorful and freshly prepared.

Eglifilets à la Meunière

36.50 CHF

Mit Tartar-Sauce, Babykartoffeln und Gemüse.

Perch fillets with tartar sauce, baby potatoes and vegetables.

Lachsfilet in Alufolie gegart

35.50 CHF

Schonend zubereitet, mit frischem Gemüse.

Gently baked salmon fillet in foil with fresh vegetables and baby potatoes.

Wolfbarschfilet mit Orangensauce

42.50 CHF

Serviert mit Safranrisotto und Gemüse – fruchtig und edel.

Sea bass fillet with orange sauce, saffron risotto and vegetables – fruity and refined.

Vielen Dank für Ihren Besuch im Baslerhof
Mit Herz, Leidenschaft und Freude sind wir für Sie da – Tag für Tag.
Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns willkommen zu heissen.

Thank you for visiting the Baslerhof
With heart, passion and joy, we are here for you – every day.
We look forward to welcoming you again soon

Ihr Baslerhof-Team
Genuss. Tradition. Herzlichkeit
Enjoyment. Tradition. Warmth

Thank
YOU 