



# BASLERHOF

*Bettingen*

DAS FAMILIENRESTAURANT

## BANKETTKARTE

Telefon +41 61 603 24 25

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

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

### ÖFFNUNGSZEITEN

MO geschlossen

DI – SA 10:00 – 00:00 Uhr

SO 10:00 – 21:00 Uhr

warme Küche täglich 11:30-13:30 und vom 17:30-21:30 Uhr  
ausser am Sonntag durchgehend warme Küche bis 20:30 Uhr





# INHALTSVERZEICHNIS

- Informationen und Konditionen
- Menüs
- Aperos (warm/kalt)
- Platten
- Desserts
- Räumlichkeiten
- Impressionen





## HERZLICH WILLKOMMEN IM BASLERHOF – IHREM ZUFLUCHTSORT FÜR KULINARISCHE GENÜSSE IM MALERISCHEN BETTINGEN!

Treten Sie ein in unseren charmanten Landgasthof, wo eine einladende Atmosphäre auf erstklassige Küche und herzlichen Service trifft. Von unseren romantischen Innenräumen über atemberaubende Panoramaterrassen bis hin zu unserem idyllischen Baslerhof-Garten – wir bieten Ihnen eine Vielzahl von Möglichkeiten, um Ihren Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Unser erfahrenes Küchenteam unter der Leitung unseres Küchenchefs bereitet für Sie marktfrische und saisonale Köstlichkeiten zu, die traditionelle und moderne Geschmackserlebnisse harmonisch vereinen. Lassen Sie sich von unserer erlesenen Weinkarte verwöhnen, die perfekt auf jedes Gericht abgestimmt ist und Ihren Gaumen verwöhnt.

Für Ihre persönlichen oder geschäftlichen Anlässe steht Ihnen unser Chrischona-Saal zur Verfügung, der mit einer gemütlichen Bar und Lounge ausgestattet ist. Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation, um sicherzustellen, dass Ihr Event ein voller Erfolg wird.

In unserer gemütlichen Dorfbeiz und der einladenden Bettingerstube können Sie traditionelle Gerichte, attraktive Mittagsmenüs und ein unkompliziertes à la carte-Menü geniessen. Für grössere Gesellschaften steht unsere zur Miete angebotene Baslerhofscheune bereit.

Im Sommer lädt unsere bezaubernde Gartenwirtschaft unter einem der grössten und ältesten Kastanienbäume der Region zum Verweilen ein. Ein Spielplatz sorgt für Unterhaltung der kleinen Gäste, während Sie die Atmosphäre geniessen.

Fünfzehn Parkplätze stehen Ihnen zur Verfügung, damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns entspannt geniessen können.

Wir freuen uns darauf, Sie im Baslerhof willkommen zu heissen und Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Kontaktieren Sie uns gerne, um Ihren Besuch oder Ihre Veranstaltung zu planen – wir sind für Ihre Wünsche da und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Um Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Gerichten zu bieten, haben wir eine Vielzahl von Menüs zusammengestellt. Selbstverständlich können auch Ihre persönlichen Vorlieben berücksichtigt werden, indem die Menüs Ihren Wünschen entsprechend angepasst werden.

Für weitere Fragen und eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung. Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit, damit wir Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Ereignis machen können.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen und verbleiben mit herzlichen Grüßen,

Ihr Baslerhof-Team



# KLEINES BANKETT-BREVIER

Einige Anregungen und Hinweise für die erfolgreiche Durchführung Ihrer Veranstaltung.

## **\*\*Menu-Bekanntgabe\*\***

Bitte setzen Sie sich mindestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass mit uns in Verbindung, um Ihre Menüauswahl zu besprechen. Verschiedene Menüoptionen ab 10 Personen oder Buffets ab 30 Personen finden Sie auf den nächsten Seiten.

## **\*\*Personenanzahl\*\***

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, benötigen wir spätestens 24 Stunden vor Beginn eine genaue Teilnehmerzahl, die auch für die Abrechnung relevant ist.

## **\*\*Kinder\*\***

Für unsere jungen Gäste bieten wir spezielle Kinder-Menüs inklusive einer Überraschung vom Dessertmenu.

## **\*\*Tischform\*\***

Die Gestaltung der Tische erfolgt selbstverständlich nach Ihren Wünschen.

## **\*\*Blumen / Kerzen\*\***

Wir stellen Ihnen gerne kostenlos Blumen und Kerzen zur Tischdekoration zur Verfügung. Falls gewünscht, können Sie auch eigene Dekoration organisieren (auf eigene Kosten), und wir kümmern uns dann um die Platzierung.

## **\*\*Aperitif\*\***

Je nach Ihren Vorlieben und der Art der Veranstaltung empfehlen wir Champagner, Prosecco, Aperol, Campari, Weisswein oder Fruchtsäfte als Aperitif.

## **\*\*Bier\*\***

Auf Wunsch servieren wir auch Bier, das perfekt zu einem frischen Sommerlunch oder einem herzhaften Herreessen passt.

## **\*\*Wein\*\***

Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl von Weinen, die perfekt zu Ihrem Menü passen.

## **\*\*Mineralwasser\*\***

Selbstverständlich darf Mineralwasser auf keiner Tafel fehlen.

## **\*\*Kaffee / Likör \*\***

Zum Abschluss bieten wir Ihnen eine Auswahl erstklassiger Liköre und Spirituosen an, die Ihren Kaffee begleiten.

## **\*\*Fakturierung\*\***

\* An wen dürfen wir die Rechnung stellen?

\*Ist vorgesehen, dass jeder Teilnehmer selbst bezahlt?

\*Bezahlen eventuell einzelne Teilnehmer selbst? Ihre Namen?

\*Werden eventuell nur einzelne Konsumationen von den Teilnehmern selbst bezahlt?

\*Sollen allfällige Extras wie Raucherwaren etc. direkt einkassiert werden oder gehen diese auf Ihre Rechnung?

All diese Fragen sollten Sie noch mit uns besprechen und abklären.

Diese Bankett-Karte hat Gültigkeit ab 1. April 2024, und gelten für Gesellschaften ab 10 Personen, Buffets ab 30 Personen. Für kleinere Gesellschaften unterbreiten wir Ihnen gerne unsere à la carte - Karte.

Bitte wählen Sie Ihr einheitliches Menü aus unserem aktuellen Bankett Angebot ganz nach Ihren Wünschen. Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Änderungen jederzeit zu kontaktieren.



# MENÜS

## Menü 1

Grüner Salat

Schweinsschnitzel paniert  
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

Caramelköpfl

Fr. 49.00

## Menü 2

Grüner Salat

Schweins-Cordon-bleu  
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

Hausgemachte Tiramisu

Fr. 58.50

## Menü 3

Grüner Salat

Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter  
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

Hausgemachte Tiramisu

Fr. 55.50

## Menü 4

Grüner Salat

Schweinsrahmschnitzel  
serviert mit Butternüdeli und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 54.50

## Menü 5

Bouillon mit Gemüsejulienne

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce  
serviert mit Hausgemachte Spätzli  
und Gemüse

Parfait-Glace

CHF 66.50

## Menü 6

Grüner Salat

Schweinsgeschnetztes an  
Champignonsrahmsauce  
serviert mit Butternüdeli und Gemüse

Coupe Danmark

CHF 54.50

## Menü 7

Gemischter Salat

Pouletgeschnetztes an Currysauce  
Im Reiring

Caramelköpfl mit Rahm

CHF 46.50

## Menü 8

Gemischter Salat

Piccata Milanese (Schweinefleisch)  
an Tomatensauce  
serviert mit Spaghetti oder Risotto

Coupe Cafe Glace

CHF 49.50





# MENÜS

## Menü 9

Gemüsecrèmesuppe

Schweinskotelette  
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Caramelköpflì mit Rahm

CHF 46.50

## Menü 11

Gemischter Salat

Kalbs- und Schweins-Braten  
serviert mit Kartoffelstock und Gemüse

Coupe Danemark

CHF 56.50

## Menü 13

Gemischter Salat

"Stroganoff" Rindsfiletstreifen  
serviert mit Hausgemachte Spätzli

Cassata

CHF 68.50

## Menü 15

Bouillon mit Ei

Grüner Salat

Entrecôte, Kräuterbutter  
serviert mit Kartoffelkroketten und  
Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis  
und Rahm

CHF 79.50

## Menü 10

Bouillon mit Flädli

Schweinscarré-Braten  
serviert mit Kartoffelstock und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch

CHF 49.50

## Menü 12

Gemischter Salat

Ungarisches Gulasch  
serviert mit Hausgemachte Spätzli

Crème Brulée

CHF 58.50

## Menü 14

Grüner Salat

Hohrückensteak mit feiner Pfefferrahmsauce  
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Panna Cotta

CHF 68.00

## Menü 16

Bouillon mit Gemüsejulienne

Gemischter Salat

Wienerschnitzel  
serviert mit Pommes Frites und  
Gemüse

Caramelköpflì mit Rahm

CHF 69.50





# MENÜS

## Menü 17

Lauchcrèmesuppe

Lammkotelette mit Knoblauchbutter  
serviert mit Kartoffelkroketten und  
Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 65.50

## Menü 18

Gemischter Salat

Geschnetzeltes nach "Zürcherart"  
serviert mit Butterrösti

Cassata

CHF 69.50

## Menü 19

Grüner Salat

Kalbsrahmschnitzel mit Champignons  
serviert mit Butternüdeli und Gemüse

Tiramisu

CHF 69.50

## Menü 20

Gemischter Salat

Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
serviert mit Butternüdeli und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 82.50

## Menü 21

Bouillon mit Gemüsejulienne

Riz Casimir

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Curryrahmsauce  
mit Früchten garniert  
serviert mit Trockenreis

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 68.50

## Menü 22

Bouillon mit Flädli

Lammrückenfilets Provençale  
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Sorbet Colonell

CHF 66.50

## Menü 23

Grüner Salat

Rindsfilet mit Steinpilzen  
serviert mit Kartoffelkroketten und  
Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis  
und Rahm

CHF 89.00

## Menü 24

Ingwercrèmesuppe mit Brotcroutons

Kalbsfilet an Rahmsauce mit Pfifferlingen  
serviert mit Hausgemachte Spätzli und  
Gemüse

Caramelköpfli

CHF 86.50





# MENÜS

## Menü 25 LES TROIS FILETS

Grüner Salat

Rinds, Kalbs, Schweins-Medaillon mit  
Morchelrahmsauce  
serviert mit Hausgemachte Spätzli und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 87.50

## Menü 27

Crevettencocktail, Toast, Butter

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise (300g)  
serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüse

Tiramisu

CHF 92.50

## Menü 29 (Vegi)

Tomaten-Mozzarella-Salat

Risotto mit Pilzmischung an Rahmsauce

Hausgemachter Fruchtsalat

CHF 49.00

## Menü 26

Grüner Salat

Fondue Chinoise-Bufferet a discretion  
serviert mit verschiedenen Saucen,  
Reis und Pommes frites

Fruchtsalat mit Rahm

CHF 62.50

## Menü 28 (Vegi)

Gemüsecrèmesuppe

Ravioli mit Steinpilz an Buttersalbei

Caramelköpflì

CHF 49.00

## Menü 30 (Vegi)

Gemischter Salat

Gemüse Lasagne

Hausgemachte Tiramisu

CHF 45.50

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menu-Surprise zusammen.





## APEROS (KALT/WARM)

Blätterteiggebäck, Erdnüssli, Chips, Oliven pro Person CHF 4.50

### Kalte Häppchen Stück/Einheit CHF 5

Mini-Silserli gefüllt mit Schinken, Salami, Lyoner, Ei, Lachs, Roastbeef, Thonmousse

Bruschetta mit Tomaten, Oliventapenade und Pesto (v)

Feta-Gurkensalat an einem Honig-Ingwer-Dressing (v)

Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli (v)

Tatar vom Rind auf mariniertem Toast

Krevettencocktail mit Avocado im Glas

Gemüse Tortilla (v)

Lachs auf Blinis

### Warme Häppchen Stück/Einheit CHF 7

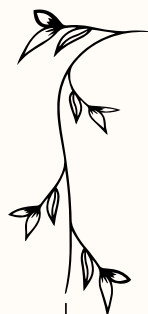
Hausgemachte Pizza geschnitten (Preis nach Pizza Sorte)

Frühlingsrollen an einer Süss-sauer Sauce (v)

Kleine Käseküchlein (v)

Samosa mit Gemüse





## PLATTEN

### Käseplatte

mit Früchten, Brot und Butter

Preis pro Person  
CHF 19.00

### Fleischplatte

mit Früchten, Brot und Butter

Preis pro Person  
CHF 22.00

## DESSERTS

- Duo vom Schokoladenmousse
- Frischer Fruchtsalat im Glas
- Mouse au chocolat braun
- Mouse au chocolat weiss
- Diverse Glacesorten
- Früchte-Tartelette
- Mini Cheese Cake
- Crèmeschnitte
- Caramelköpflì
- Crème brûlée
- Pannacotta
- Tiramisu

Stück/Einheit CHF 8





# RÄUMLICHKEITEN

## Saalmiete

Die Miete für Bankette und Versammlungen mit Essen ist kostenfrei.  
Die Miete der Räumlichkeiten für Versammlungen, Kurse, Schulungen oder andere Veranstaltungen variiert je nach Art und Räumlichkeit, wobei eine Tages- oder Halbtagesmiete anfällt. Ein Projektor und eine Leinwand können gegen Aufpreis gemietet werden.

## Sitzplatzübersicht und Säle

- Kombination aus Saal und Stübli: 110 Plätze
  - Gartenwirtschaft: 120 Plätze
  - Chrischona-Saal: 70 Plätze
  - Baslerhofscheune: 50 Plätze
  - Bettingerstube: 40 Plätze
  - Dorfbeiz: 40 Plätze





## IMPRESSIONEN



Baslerhofscheune  
50 Plätze



Bettingerstube  
40 Plätze



Chrischona-Saal  
70 Plätze



Chrischona-Saal  
70 Plätze



Dorfbeiz  
40 Plätze

