



BASLERHOF

Bettingen

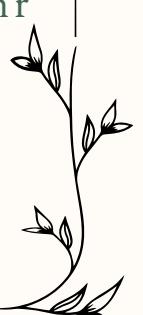
DAS FAMILIENRESTAURANT
BANKETTKARTE

Telefon +41 61 603 24 25
E-Mail: info@baslerhof-bettingen.ch
Internet: www.baslerhof-bettingen.ch

OFFUNGSZEITEN

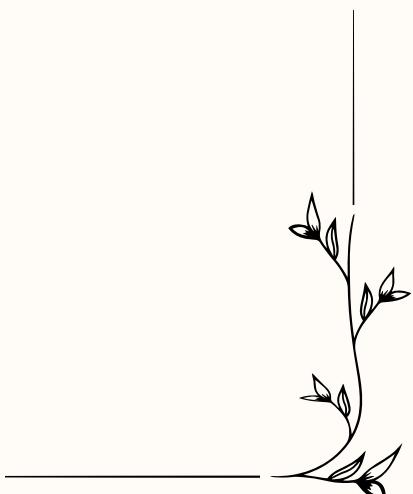
MO geschlossen
DI – SA 10:00 – 00:00 Uhr
SO 10:00 – 21:00 Uhr

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 erfahrener 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 Herrenessen 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

Caramelkäpfli

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 Gemüsejulienné

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce
serviert mit Hausgemachte Spätzli
und Gemüse

Parfait-Glace

CHF 66.50

Menü 6

Grüner Salat

Schweinsgeschnetzeltes an
Champignonsrahmsauce
serviert mit Butternüdeli und Gemüse

Coupe Danmark

CHF 54.50

Menü 7

Gemischter Salat

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Im Reisring

Caramelkäpfli 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

Caramelkäpfli 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 Brûlée

CHF 58.50

Menü 14

Grüner Salat

Hohlrückensteak mit feiner Pfefferrahmsauce
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Panna Cotta

CHF 68.00

Menü 16

Bouillon mit Gemüsejuliennne

Gemischter Salat

Wienerschnitzel
serviert mit Pommes Frites und
Gemüse

Caramelkäpfli 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 19

Grüner Salat

Kalbsrahmschnitzel mit Champignons
serviert mit Butternüdeli und Gemüse

Tiramisu

CHF 69.50

Menü 18

Gemischter Salat

Geschnetzeltes nach "Zürcherart"
serviert mit Butterrösti

Cassata

CHF 69.50

Menü 20

Gemischter Salat

Kalbssteak an Morechelrahmsauce
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

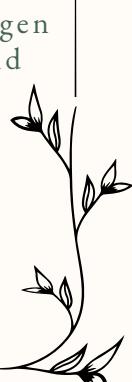
Menü 24

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-Buffet a discretion
serviert mit verschiedenen Saucen,
Reis und Pommes frites

Fruchtsalat mit Rahm

CHF 62.50

Menü 28 (Vegi)

Gemüsecrémesuppe

Ravioli mit Steinpilz an Buttersalbei
Caramelköpfli

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

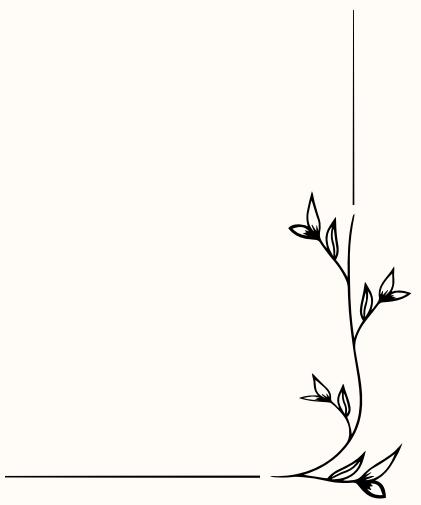
Warmer Häppchen Stück/Einheit CHF 7

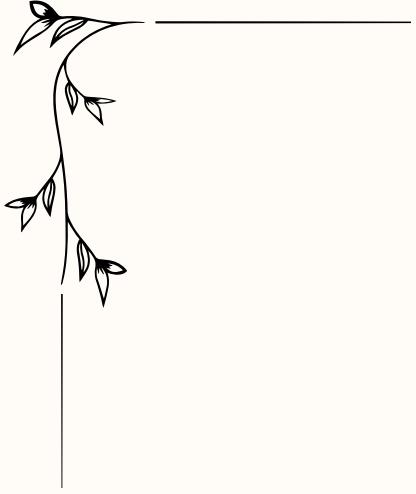
Hausgemachte Pizza geschnitten (Preis nach Pizza Sorte)

Frühlingsrollen an einer Süß-sauer Sauce (v)

Kleine Käseküchlein (v)

Samosa mit Gemüse





PLATTEN

Käseplatte

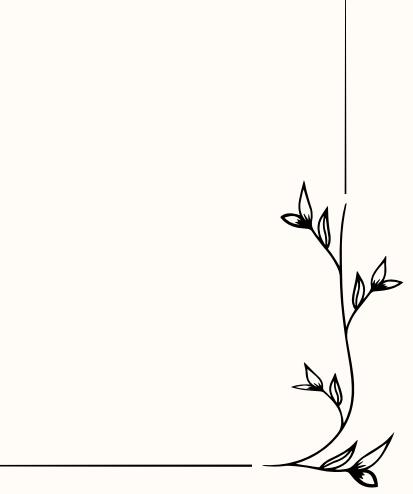
mit Früchten, Brot und Butter

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
- Caramelköpfli
- Crème brûlée
- Pannacotta
- Tiramisu

Stück/Einheit CHF 8



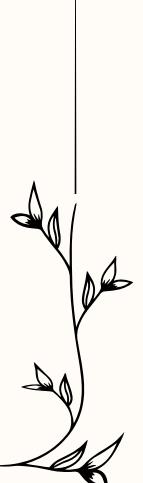
RÄUMLICHKEITEN

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



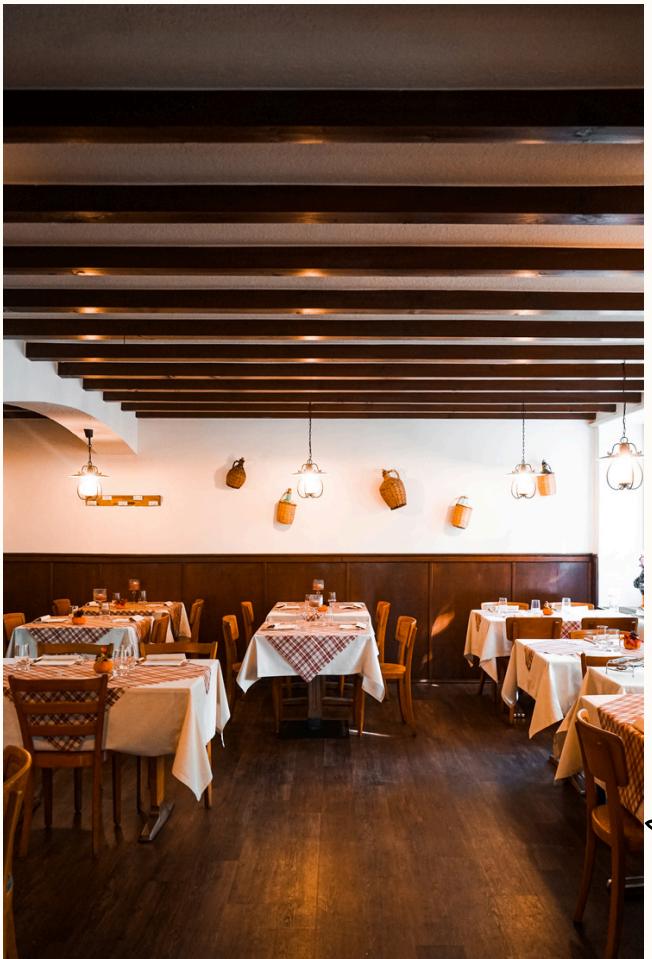
Bettingerstube
40 Plätze



Chrischona-Saal
70 Plätze



Chrischona-Saal
70 Plätze



Dorfbeiz
40 Plätze

