

OK, but first Apéro!

Herzlich Willkommen

im urbanen Restaurant 1777 im historischen Schmiedenhof!







Ein Fest ohne Apéro ist ein normales Fest!

Jung, flexibel, persönlich, frisch… und doch gästeorientiert, qualitätsbewusst und zuverlässig. Bei uns erwartet Sie ein sorgfältig selektioniertes Angebot, welches den heutigen Bedürfnissen nach gesunder und naturbelassener Ernährung Rechnung trägt. Stellen Sie nach Ihren Wünschen einen unvergesslichen Apéro zusammen und geniessen Sie ihn in unserem einzigartigen 1777 in der historischen Basler Altstadt im Schmiedenhof.

Wir freuen uns auf Sie!

Die kulinarischen Spielregeln

Grundsätzlich gilt: bei uns ist vieles möglich. Lassen Sie Ihrem Gaumen bei der Zusammenstellung Ihrer Gerichte freien Lauf.

REGEL 1

Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellmenge pro Häppchen 10 Stück beträgt.

REGEL 2

Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige Allergieren im Voraus informieren.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt. Die Preise sind pro Person angegeben.



Basic	
1777 - Antipasti-Teller mit Parmesan, Schinken, Bergkäse, Salami, marinierte Cherry-Tomaten	8.00
1777 - Fleischselektion aus der Metzgerei Jenzer	8.50
1777 - Käseselektion mit verschiedenem Weich- und Hartkäse von Maître Rolf Beeler	8.00
1777 - Parmesan	5.90
1777 - marinierte Oliven	3.20
1777 - Nussmischung	kostenlos
Classic	
Mini 1777-Burger	5.50
Mini 1777-V-Burger (Vegan)	5.50
Mini Pulled-Pork Burger New	5.50
Mini Fries	3.00
Mini Tortilla mit Tomaten-Limetten-Salsa	5.50
Lachs-Frischkäse Röllchen im Crêpes Teig	5.50
Focaccia, gefüllt mit Gemüse	5.80
Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken	6.90
Arancinis mit Hackfleischfüllung	4.80
Nachos mit Guacamole und Salsa	4.80
Crusty - Bruschette mit	
…rustikalen Dörrtomaten, Rohschinken und Rucola	5.20
würzigem Auberginenkaviar und Lardo	4.90
Erbsen-Minze-Mousse und Mozzarella	4.90
"Ziegenkäse, Feigensenf und karamellisierten Walnüssen	4.90
…Avocadofrischkäse mit Kapern N∈w	4.90
Tête de moine und Birnen-Ingwer	4.90



Why not?	
Blätterteigschnecken mit Pesto oder Speck	4.80
Käse- oder Gemüsetartelettes	5.80
Gemüsestrudel	4.80
Zucchini-Poulet Röllchen mit Feta	5.80
Oliven- oder Speckgugelhopf	3.30
Gemüsesticks mit 1777-Dip	3.30
Take a shot!	
Tomaten-Orangensuppe mit Gin-Schaum	4.20
Apfel-Selleriesuppe mit Walnuss-Crunch	4.20
Zitronengras-Thai Curry	4.20
Tagessuppe nach saisonalem Angebot	4.20
Hearty	
Vegetarische Frühlingsrollen	5.20
Parmesanrisotto mit Spinat NEW	5.80
Falafel mit Minz-Tzatziki	4.90
Gemüselasagne	5.50
Meatballs in Tomaten-Chillisauce	6.50
Poulet-Satayspiesse mit Erdnusssauce	6.20
Ragout mit Kartoffel-Mousseline	6.90
Rindsfiletwürfel mit Spargeln oder Pilzen (saisonal)	7.20
Gebratene Krevetten mit Limonenkräuter-Risotto	5.90
Gebratener Zander mit Selleriepüree	5.90
Mango-Chili-Hummus mit Pide Brot	5.80
Randen-Hummus mit Pide Brot	5.80



Fresh	
Rauchlachs-Burger mit Meerrettich	6.90
Marinierter Biolachs mit schwarzem Sesam	5.20
Gebratener Honig-Saibling mit Kartoffel-Kräutersalat	4.80
Rohschinken-Melonenspiesse	4.90
Auberginenröllchen mit Couscous	5.00
Apfel-Fenchelsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse	4.80
Tomaten-Mozzarellaspiesse	4.80
Mango-Gurkensalat mit gebratenen Krevetten	4.80
Taboulè-Salat im Glas	4.80
Sweet	
Beeren-Tiramisu	4.70
Saftiges Erdnuss-Schokoladenbrownie	3.30
Zitronentartelettes	3.80
Mini Cupcake Vanille mit Frosting	3.80
Apfelcrumble mit Vanillesauce	3.30
Mascarpone-Panna cotta mit Mango Sauce	3.80
Crème Catalane	3.30



APÉRO HÄPPCHEN-PAUSCHALE

«Lets go easy»

Gemischte Crusty Bruschette 1777-Style

Nussmischung und Oliven

Mini Fleisch- und Käseselektion

Brot

CHF 14.50

«Fresh & without worries»



Zucchini-Poulet Röllchen mit Feta
Randen-Hummus mit Pide Brot
Mango-Gurkensalat mit gebratenen Krevetten
Nussmischung und Oliven

CHF 16.00

«1777 Style»

Mini 1777 Burgers classic und/ oder vegan
Mini Fries to grab
Nachos mit Guacamole und Salsa
Vegetarische Frühlingsrollen
CHF 17.00

«Style is never out of fashion»

Mini 1777 Burgers classic und/ oder vegan

Käseselektion mit verschiedenem Weich- und Hartkäse
von Maître Rolf Beeler

Gemischte Crusty Bruschette 1777-Style

Take a shot (saisonal)

Poulet-Satayspiesse mit Erdnusssauce

Meatballs in Tomatenchillisauce

Gemüsesticks mit 1777 - Dip

CHF 35.00



"APÉRO RICHE"-PAUSCHALE

<1777 - best off>



Gemischte 1777-Crusty Bruschette

Nachos mit Guacamole und Salsa

Mango-Gurkensalat mit gebratenen Krevetten
Tagessuppe nach saisonalem Angebot

Mini 1777 Burgers classic und/ oder vegan Mini 1777 Fries

Ragout mit Kartoffel-Mousseline

Poulet-Satayspiesse mit Erdnusssauce

Auberginenröllchen mit Couscous

Marinierter Biolachs mit schwarzem Sesam

Gebratener Honig-Saibling mit Kartoffel-Kräutersalat

Saftiges Erdnuss-Schokoladenbrownie
Mascarpone-Panna cotta mit Mango Sauce

CHF 64.00



Getränke ohne Alkohol		
Frischer Orangensaft Granini Orangensaft	50 cl 100 cl	14.80 12.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Hausgemachter 1777 Eistee oder Limonade	100 cl 100 cl	8.70 13.50
Bier (Draft)		
Heller Engel - Stadtmauer Brauer Dunkler Teufel - Stadtmauer Brauer Bengel - Stadtmauer Brauer Schlingel IPA - Stadtmauer Brauer	30 cl 30 cl 30 cl 30 cl	6.00 6.50 6.00 7.00
Hot Start		
Hausgemachter heisser weisser Glühwein	30 cl	7.00

Gerne erhalten Sie auf Wunsch unser großartiges Weinangebot für eine passende Weinauswahl in einem separaten Dokument.



APÉRO GETRÄNKE-PAUSCHALEN

«Easy»

1777-Wasser 1777 Eistee

Roero Arneis

Enrico Vaudano & Figli Piemonte

Sospechoso

Uvas Felices Vino de la Tierra de Castilla (Tempranillo)

CHF 18.50

(Classic)

1777-Wasser 1777 Eistee

«L'Orée blanc»

Domaine des Fabrègues Languedoc (Vermentino)

Barbera d'Alba

Fratelli Revello Piemonte (Barbera)

Prosecco Brut « NUDO »

Colli del Soligo, Veneto (Glera)

CHF 20.50

Getränke-Pauschalen-Regel

Bei den Getränkepauschalen bieten wir die Konsumation während eineinhalb Stunden an. Bei übermässigem Konsum würden wir uns vorbehalten nach zu berechnen, dabei sind wir jedoch grosszügig.



AGB's für unsere Bankettabteilung

Bitte beachten Sie, dass:

- ❖ die Reservation eines Banketts einen gegenseitigen Vertrag darstellt
- wir bei der Stornierung eines Bankettes:
 - ❖ innert 9 Tagen bis am Vortag 50% des vereinbarten Menüpreises (mindestens CHF 50.00 pro Person) verrechnen müssen
 - ❖ bei einer Absage am Tag des Anlasses den vollen Menüpreis (mindestens CHF 100.00 pro Person
 - wir im Falle einer Absage aufgrund höherer Gewalt den Anlass bis 3 Tage vor Anlassdatum kostenfrei stornieren
 - ❖ die zuletzt gemeldete Anzahl Teilnehmende verrechnet wird
 - eine Reduktion der Personenzahl von bis zu 10% bis am Vorabend der Veranstaltung möglich ist
 - eine Reduktion der Personenzahl von über 10% wie oben aufgeführt verrechnet wird
 - wir bei Nichterscheinen einer à la carte Gruppe ab 6 Personen ohne rechtzeitiger Abmeldung CHF 100.00 verrechnen