



Herzlich Willkommen

im urbanen Restaurant 1777 im historischen Schmiedenhof!



Das Essen wird vermehrt zur Routine: wir kochen und essen jeden Tag, denn wir sehen es als Notwendigkeit an. Wir verbinden mit Kochen ein Gefühl von Genuss und mit dem Essen einen Moment voller Lebensfreude. Kochen, essen und trinken heisst für uns Leidenschaft, damit wir uns gut fühlen, vital, lebendig und lebensfroh.

Die Motivation, diese pure Freude Tag für Tag erneut zu erleben, treibt uns voran. Wir sind davon überzeugt, dass Sie bei uns diese Momente erleben und sie diese Freude mit ihrer Familie, Freunden, Arbeitskollegen teilen werden. Wir freuen uns auf Sie!

Die kulinarischen Spielregeln

Grundsätzlich gilt: bei uns ist Vieles möglich. Zögern Sie nicht uns mitzuteilen, was wir für Sie tun dürfen.

REGEL 1

Unsere Menuvorschläge gelten ab **10 Personen**, dies, wenn für alle Gäste das gleiche Menu bestellt wird.

REGEL 2

Bitte erstellen Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menu (**jeweils ein Gericht pro Gang**) nach Ihren Wünschen.

REGEL 3

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

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

Preise pro Person

2-Gang-Menu	CHF 52
3-Gang-Menu	CHF 66
4-Gang-Menu	CHF 81
5-Gang-Menu	CHF 96
«Fleisch-Upgrade» - Nachschlag oder grössere Portionen	CHF 15



MENU-VORSCHLÄGE SOMMER

FRESH

Sommersalat mit Pfirsich, Avocado und mariniertem Feta-Käse

Tomaten-Brotsalat mit Mozzarella und Rucola

Blattsalat mit saisonalen Beeren und gerösteten Mandel an Aprikosen-Vinaigrette

Spinat-Rucola Salat mit Feigen, Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen

SOUP

Zitronengrassuppe mit mariniertem Poulet-Spiess

Kartoffel-Gurken-Vichyssoise mit Lachs (kalt)

Wassermelonen-Gazpacho mit Crevetten-Spiess

STARTERS - MEAT & FISH

Tatar vom Baselbieter Rind mit mariniertem Gemüse und geröstetem Oliven-Ciabatta

Lachs-Sashimi mit Fenchelsalat und Apfel-Meerrettich-Schaum

Vitello Tonnato mit Rucola und Kapern

STARTERS - VEGGIE

Tagliatelle an Walnusspesto mit karamellisierten Tomaten und Basilikum

Gebackener Kräuterziegenkäse mit mariniertem Gemüse, Basilikum-Pesto und Rucola

Ravioli mit Limonen-Ricotta Füllung und Salbeinussbutter



WE LIKE IT WITH MEAT

Pouletbrust mit Ananas-Peperoni-Salsa mit Kartoffelfritter und Guacamole

Scaloppine al limone mit feinen Butternudeln und Grill-Gemüse

Rib-Eye Steak mit Pfifferlingsauce, Servietten-Knödel und grünen Bohnen

Rindsragout mit Haselnuss-Polenta und Sommergemüse

WE LIKE IT WITHOUT MEAT

Linguine mit rassiger Tomatensauce, Basilikum und Burrata

Artischocken-Risotto mit Datteltomaten und knusprigen Kartoffel-Chips

CHEESE!

1777-Hart- oder Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

CLASSIC SWEETS

Sorbet Trilogie aus unserem Gasparini Tagesangebot

Gegrillte, halbierte Pfirsich mit Minz-Ricotta-Crème und Mandelsplitter

Erdbeer-Rhabarber-Crumble im Glas

Panna-Cotta mit frischen Beeren

Aprikosen-Cheesecake mit karamellisierten Walnüssen



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