



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. Selbstverständlich erstellen wir für Sie ein auf Sie zugeschnittenes Menu nach Ihren Wünschen. Kontaktieren Sie uns!

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

3-Gang-Menu	CHF 66
4-Gang-Menu	CHF 81
5-Gang-Menu	CHF 96




MENU-VORSCHLÄGE FRÜHLING

FRESH

Frühlingssalat mit Spargeln, Kresse und Rohschinken

Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella und Rucola-Salat

Balsamico-Fenchel mit Orangen und gerösteten Cashewnüssen

Couscous-Salat mit Radieschen und Brunnkresse 

SOUP


Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachs-Crostini

Karotten-Ingwersuppe mit Mango-Bruschette

Suppe aus dem Tagesangebot

STARTERS - MEAT & FISH

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


Spargel-Lachs-Salat mit frischem Dill und Granatapfelkernen 

Lauwarmer Kartoffelsalat mit geröstetem Speck, Landrauchschinken und Frühlingszwiebeln

STARTERS - VEGGIE

Büffelmozzarella mariniert mit frischen Limetten, Minze und Chili auf knusprigem Ciabatta

Randenrisotto mit in Zitronenthymian mariniertem Fetakäse

Gnocchi mit Caponata und Büffelmozzarella 



WE LIKE IT WITH MEAT

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Spargeln an Limetten-Hollandaise und neuen Kartoffeln

Gebratener Kalbsrücken mit Kräuter-Tagliatelle und glasiertem Gemüse



Roastbeef mit Pommery Senf-Hollandaise und Süsskartoffel-Schnitz

Rindsentrecôte mit würziger Kräuterbutter und Zitronenrisotto



WE LIKE IT WITHOUT MEAT

Ofenauberginen mit Kräuter-Sour Cream, Granatapfel und saftigem Rosinen-Bulgur

Zucchini im Engel-Bierteig mit Orangen-Couscous und Zitronenquark



CHEESE!

1777-Hart- oder Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

CLASSIC SWEETS

Schokoladenfondant mit Früchteragout und Vanilleglace

Sorbet Trilogie aus unserem Gasparini Tagesangebot

Mohn-Panna Cotta mit Holunderblüten



Rhabarber-Tiramisu

Erdbeeragout mit Hugo-Zabaglione

