



## 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

<b>3-Gang-Menu</b>	<b>CHF 66</b>
<b>4-Gang-Menu</b>	<b>CHF 81</b>
<b>5-Gang-Menu</b>	<b>CHF 96</b>




## MENU-VORSCHLÄGE SOMMER

### FRESH

Sommersalat mit Honigmelonen, mariniertem Feta-Käse und Rohschinken


Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella und Rucola

Blattsalat mit saisonalen Beeren und gerösteten Kernen an Himbeer-Dressing

Italienischer Spargelsalat mit Kirschtomaten, Avocado und Spargel-Vinaigrette 

### SOUP


Zitronengrassuppe mit mariniertem Poulet-Spiess


Kartoffel-Gurken-Vichyssoise mit Lachs (kalt) 

Suppe aus dem Tagesangebot


### STARTERS - MEAT & FISH

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


Lachs-Sashimi mit Fenchelsalat und Apfel-Meerrettich-Schaum 

Vitello Tonnato-Rouladen mit Rucola und Kapern 

### STARTERS - VEGGIE

Linguine an Walnusspesto mit karamellisierten Cherry-Tomaten 

Gebackener Kräuterziegenkäse mit mariniertem Gemüse, Basilikum-Pesto und Löwenzahn

Ravioli mit Limonen-Ricottafüllung und Salbeibutter 



## WE LIKE IT WITH MEAT

Knusprige Pouletbrust an Ananas-Peperoni-Chutney, Kartoffelfritter und Guacamole

Scaloppine al limone mit feinen Butternudeln und Grill-Gemüse **NEW**

Rib-Eye Steak, Kräuter-Baked-Potatoe, BBQ-Sauce und Tomatensalsa

Rindsragout mit Süsskartoffel-Mousseline und Ratatouille **NEW**

## WE LIKE IT WITHOUT MEAT

Kartoffel-Gnocchi an rassiger Tomatensauce mit Basilikum und Burrata

Artischocken-Risotto mit Datteltomaten und knusprige Kartoffel-Chips **NEW**

## CHEESE!

1777-Hart- oder Weichkäse-selektion aus dem Tagesangebot

## CLASSIC SWEETS

Sorbet Trilogie aus unserem Gasparini Tagesangebot

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

Erdbeer-Rhabarber-Crumble im Glas **NEW**

Panna-Cotta mit frischem Beeren- und Minzragout

Aprikosen-Cheesecake mit karamellisierten Walnüssen **NEW**