



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 Mindest-  
bestellmenge pro  
Häppchen 10 Stück  
beträgt.

#### REGEL 2

Wir sind dankbar,  
wenn Sie uns über  
allfällige Allergien  
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 - Käselektion mit verschiedenem Weich- und Hartkäse von Maitre 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 	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 	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	5.80
Palafel mit Minz-Tzatziki	4.90
Gemüselasagne	5.50
Meatballs in Tomaten-Chillisauc	6.50
Poulet-Satayspiesse mit Erdnussauce	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 Käselektion  
Brot

CHF 14.50

### «Fresh & without worries» NEW

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  
Käselektion mit verschiedenem Weich- und Hartkäse  
von Maître Rolf Beeler  
Gemischte Crusty Bruschette 1777-Style  
Take a shot (saisonal)  
Poulet-Satayspässe mit Erdnusssauce  
Meatballs in Tomatenchillisaucе  
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	50 cl	14.80
Granini Orangensaft	100 cl	12.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	7.50
Hausgemachter 1777 Eistee oder Limonade	100 cl	13.50

### Bier (Draft)

Heller Engel - Stadtmauer Brauer	30 cl	5.00
Dunkler Teufel - Stadtmauer Brauer	30 cl	5.00
Bengel - Stadtmauer Brauer	30 cl	5.00
Schlingel IPA - Stadtmauer Brauer 	30 cl	6.00

### 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 DOCG 2018  
Enrico Vaudano e Figli  
Piemonte

Ribera del Duero DO La Casa 2014  
Bodegas Menade

CHF 18.50

### «Classic»

1777-Wasser  
1777 Eistee

Coteaux du Languedoc «L'Orée blanc» 2018  
Domaine des Fabrègues  
Languedoc-Roussillon

Barbera d'Asti Superiore «Marej» 2017  
Enrico Vaudano e Figli

Prosecco Nudo Brut DOC  
Colli del Soligo

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)
- ❖ eine Reduktion der Personenzahl von 10% bis am Vorabend der Veranstaltung möglich ist
- ❖ eine Reduktion der Personenzahl von 5% am Anlasstag möglich ist
- ❖ wir bei Nichterscheinen einer à la carte Gruppe ab 6 Personen ohne rechtzeitige Abmeldung CHF 100.00 pro Person verrechnen