



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 FRÜHLING

FRESH

Frühlingssalat mit Spargeln, Kresse und Rohschinken an Erdbeer-Vinaigrette
Italienischer Brotsalat mit Tomaten, Mozzarella und Rucola
Fenchel-Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Parmesan und gerösteten Sonnenblumenkerne
Couscous-Salat mit Erbsen, geräuchertem Feta und Basilikum-Vinaigrette

SOUP

Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachs-Crostini
Mandel-Erbsen Suppe mit Frühlingszwiebeln und Strohkartoffeln

STARTERS - MEAT & FISH

Tatar vom Baselbieter Rind mit mariniertem Gemüse und geröstetem Oliven-Ciabatta
In Grüntee gebeizter Lachs mit Ingwer-Spargeln und Kokosreis-Praline
Thunfisch-Sashimi mit Blattspinat, Erdbeeren und Avocado

STARTERS - VEGGIE

Mozzarella mariniert mit frischen Limetten, Minze und Chili
auf knusprigem Ciabatta
Randen-Carpaccio mit grilliertem Halloumi und Zoodles
Erbsen-Minze-Hummus mit Spargeln und Kräutersaitlingen-Medaillons



WE LIKE IT WITH MEAT

Suprême von der Maispoularde mit Morchelsauce, Spargeln und neuen Kartoffeln
Rosa Lammhuft mit Bärlauch-Kruste, Erbsenpüree und glasierten Frühlingszwiebeln
Rindsentrecôte mit Pfeffersauce, knusprigem Kartoffelpuffer und Grillgemüse
Schweinsrücken am Stück gebraten mit Zitronenrisotto und Lauchgemüse

WE LIKE IT WITHOUT MEAT

Gefüllte Ofen-Auberginen mit Kräuter-Sour Cream und Granatapfel-Bulgur
Zucchini im Engel-Bierteig mit Orangen-Couscous und Zitronenquark
Randenrisotto mit in Zitronen-Thymian mariniertem Fetakäse

CHEESE!

1777-Hart- oder Weichkäselektion aus dem Tagesangebot

CLASSIC SWEETS

Schokoladenfondant mit Früchteragout und Vanille-Glacé
Sorbet Trilogie aus unserem Gasparini Tagesangebot
Rhabarber-Erdbeer-Crumble mit Joghurt-Glacé
Crémiger Erdbeer-Trifle mit hausgemachtem Shortbread



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