

# Baukettkarte



# Unser Angebot

## Kleine Kalte Häppchen zum Zusammenstellen

---

Nüssli und Chips	<i>pro Person</i>	2.00
Grissini	<i>pro Person</i>	1.00
Mini-Sandwich mit Füllungen nach Wunsch	<i>pro Stück</i>	3.00
Mini-Canapé <i>Rauchlachs, Thon, Schinken, Salami, Weichkäse, Eier</i>	<i>pro Stück</i>	3.00
Schaads Rindstatar auf Toast	<i>pro Stück</i>	5.50
Geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum	<i>pro Stück</i>	4.50
Griechischer Salat im Weckglas	<i>pro Stück</i>	4.00
Vitello tonnato	<i>pro Stück</i>	5.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	<i>pro Stück</i>	2.50
Crudités (Gemüse) mit Hausdressing im Weckglas	<i>pro Stück</i>	2.50
Gemischte Fleisch- und Käseplatte <i>Rohschinken, Salami, Schinken, Käse &amp; diverse Brötchen</i>	<i>pro Person</i>	12.50
Mini-Muffins mit Feigen und Nüssen oder mit Lachs/Dill	<i>pro Stück</i>	4.00
Speckgugelhopf	<i>pro Stück</i>	4.00
Focaccia mit Oliven und Kräutern aus dem Garten	<i>pro Person</i>	9.00
Wurstsalat «Gellertblick» im Weckglas mit Zwiebeln und Hausdressing	<i>pro Stück</i>	4.50

## Warme Häppchen zum Zusammenstellen

---

Mini-Schinkengipfel	<i>pro Stück</i>	2.00
Mini-Klosterchiechli (Speck, Zwiebeln, Apfel)	<i>pro Stück</i>	2.00
Mini-Chäschiechli	<i>pro Stück</i>	2.00
Pouletspiessli mariniert	<i>pro Stück</i>	4.00
Dörripflaumen im Speckmantel	<i>pro Stück</i>	3.50
Rindsfleischkugeln an Sauce süss-sauer	<i>pro Stück</i>	5.00
Mini-Wurstweggen	<i>pro Stück</i>	4.50
Krevetten im Kartoffelmantel mit süsser Chilisauce	<i>pro Stück</i>	5.00
Frühlingsrollen an Sweetchilli-Sauce	<i>pro Stück</i>	3.50

## Feine Saisonale Suppen serviert in der Espressotasse

---

Spargelsuppe (Frühling)	<i>pro Tasse</i>	4.00
Tomatensuppe (Sommer)	<i>pro Tasse</i>	4.00
Kartoffelsuppe mit Bohnenkraut (Herbst)	<i>pro Tasse</i>	4.00
Karotten-Ingwersuppe (Winter)	<i>pro Tasse</i>	4.00

## Süsses Zvieri aus der hauseigenen Patisserie

---

Schokoladen-Muffins Schwarzwälder Art	<i>pro Stück</i>	4.00
Saisonale Früchteplatte	<i>pro Platte</i>	9.00
Schokoladenmousse im Glas	<i>pro Stück</i>	4.00
Flan Caramel im Weckglas	<i>pro Stück</i>	4.50
Unser Traum-Schoggikuchen	<i>pro Stück</i>	4.50
Frische saisonale Früchtwähe	<i>pro Stück</i>	4.50
Früchtegratin im Glas	<i>pro Stück</i>	4.00
Tiramisu im Weckglas	<i>pro Stück</i>	4.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



# Gellertblick Frühlingsklassiker

## Suppen

---

- Bouillon mit Einlage
- Spargelsuppe mit Rauchlachs-Röstbrot
- Bärlauchsuppe mit Kümmelblätter-Teigstangen

## Vorspeisen

---

- Knackiger Marktsalat mit Kräutern aus dem Garten
- Spargelsalat mit Bärlauchdressing
- Kartoffelgnocchi mit Bärlauchschaum und geräucherter Forelle

## Hauptgerichte

---

- Kalbs-Saltimbocca auf Parmesan-Weisswein-Risotto, Rüebliwürfeli mit Erbsli
- Gebratenes Zanderfilet auf Karottenpüree mit Salbeistreifen
- Maispoularde an Morchelsauce, Butternudeln und feine Kefen
- Kalbssteak an sämiger Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Spargelragout
- Gemischte Spargeln mit Sauce hollandaise, neue Kartoffeln und gekochter Rohschinken

## Desserts

---

- Weisses und dunkles Toblerone-Mousse
- Panna cotta mit Erdbeerpüree
- Hollundermousse mit Rhabarbertupfen
- Griessflan mit Erdbeersauce und Pfefferminzblatt

Wir freuen uns, Sie zu Geburtstagsanlässen, Familienfeiern oder Traueressen im Restaurant Gellertgarten oder exklusiv im Gellertsaal mit feiner Kulinarik und dem passenden Ambiente zu verwöhnen. Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

3-Gang-Menü 57.00 / 4-Gang-Menü 66.00 (ab 8 Personen)

# Sommerliche Genüsse

## Suppen

---

- Tomatensuppe mit Parmesan-Chips und frischen Peterliflocken
- Kalte Gazpachosuppe

## Vorspeisen

---

- Bündner Rohschinken mit Cavaillon-Melonen und Rucola
- Knackiger Marktsalat mit Kräutern aus dem Garten
- Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikum
- Rindscarpaccio mit Parmesan, Balsamicoessig und sizilianischem Olivenöl

## Hauptgerichte

---

- Entenbrust mit Pfirsichschnitzen und hausgemachten Spätzli
- Vitello tonnato mit Pommes frites
- Grillierter Wolfsbarsch mit Zitronenrisotto und Rucolaöl
- Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Früchtegarnitur
- Rindsbraten Tessiner Art mit Barolosauce
- Polenta mit Parmesankäse, Kohlräblistängeli und Schnittlauch

## Desserts

---

- Aprikosen-Mandel-Törtchen
- Feiner Schoggikuchen mit Fior-di-Latte-Glace
- Marinierte Erdbeeren mit Meringue-Krümeln
- Karamelflan mit saisonalen Früchten

Wir freuen uns, Sie zu Geburtstagsanlässen, Familienfeiern oder Traueressen im Restaurant Gellertgarten oder exklusiv im Gellertsaal mit feiner Kulinarik und dem passenden Ambiente zu verwöhnen. Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

3-Gang-Menü 57.00 / 4-Gang-Menü 66.00 (ab 8 Personen)

# Herbstliche Delikatessen

## Suppen

---

- Kürbissuppe mit Kokosschaum
- Kartoffel-Wirsingsuppe mit Speck

## Vorspeisen

---

- Wildpastete mit Cumberlandsauce und knusprigem Herbstsalat
- Pilzravioli mit Parmesan-Nusschaum
- Knackiger Marktsalat mit Kräutern aus dem Garten

## Hauptgerichte

---

- Zartes Rehschnitzel Baden-Baden mit Spätzli, Rotkraut und Marroni
- Saftiges Cordon bleu mit Greyerzer gefüllt, Kroketten und Bohnenbündeli
- Hirschpfeffer Jägerart mit Griesshalbmonden, Rosenkohl und Speck
- Kaninchenfleischvogel mit Bramata-Polenta und Pilzragout
- Gebratenes Forellenfilet auf Randen-Risotto und Zitronen-Thymianschaum

## Desserts

---

- Karamellisierte Williams-Birne mit Walnussglace
- Marroni-Kuchen mit Quittencoulis
- Heidelbeer-Tartelette im Glas mit Vanillequark
- Vermicelles mit Meringue oder Vanilleglace mit Oberländerrahm

Wir freuen uns, Sie zu Geburtstagsanlässen, Familienfeiern oder Traueressen im Restaurant Gellertgarten oder exklusiv im Gellertsaal mit feiner Kulinarik und dem passenden Ambiente zu verwöhnen. Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

3-Gang-Menü 57.00 / 4-Gang-Menü 66.00 (ab 8 Personen)

# Wintergeschichten

## Suppen

- Bouillon mit Einlage
- Marronisuppe mit Preiselbeerschaum

## Vorspeisen

- Nüsslisalat mit Speck, Champignons und Croûtons
- Wildschweinschinken mit Nussbrot und Nüsslisalat
- Gebeiztes Lachs-Carpaccio mit Randen-Zitronen-Apfelsauerrahm

## Hauptgerichte

- Geräucherter Schweinshalsbraten mit Rosmarin, Sellerie-Kartoffelstock und Wintergemüsemischung
- Rosa Rindsfilet pochiert an Steinpilzsauce mit Süsskartoffeln und Wurzelgemüse
- Grillierter norwegischer Wildlachs auf Sauerkraut und tournierte Kartoffeln an Meerrettichsauce
- Schweinsfilet an Rosmarinjus, Nudelnestli und Butternut-Kürbisgemüse
- Raclette aus dem Öfeli mit Silberzwiebeln, Cornichons und Gschwelltikartoffeln

## Desserts

- Marroni-Mascarpone Tiramisu
- Halbgefrorenes Grand Manier mit karamellisierten Apfelschnitzen
- Gourmand Dessertteller mit vier kleinen Gaumenfreuden
- Zwetschgen im Rotwein mit Doppelrahm

Wir freuen uns, Sie zu Geburtstagsanlässen, Familienfeiern oder Traueressen im Restaurant Gellertgarten oder exklusiv im Gellertsaal mit feiner Kulinarik und dem passenden Ambiente zu verwöhnen. Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

3-Gang-Menü 57.00 / 4-Gang-Menü 66.00 (ab 8 Personen)



# Weinkarte

## Weissweine

	1 dl	2 dl	7.5 dl
St. Saphorin Faverges · Waadtland	6.00	12.00	30.00
Dézaley l'Evêque Epresses · Waadtland	5.00	10.00	25.00
Landwy Buess Sissach · Baselland	4.00	8.00	20.00

## Rosé & Schaumweine

Œil de Perdrix Germidor · Valais	4.50	9.00	24.00
Prosecco Ca Marcella · Apulien IT	6.00		

## Rotweine

Merlot Guido Brivio Baiocco DOC · Ticino	7.00	14.00	35.00
Maispracher Sunneburg AOC · Baselland	4.00	8.00	

## Flaschenweine

	7.5 dl
St. Saphorin AOC Lavaux · Waadtland	42.00
Merlot Guido Brivio Baiocco DOC · Ticino	45.00
Prosecco Ca Marcella · Apulien IT	31.00

# Räumlichkeiten

Restaurant Gellertgarten / 10.00 bis 17.00 Uhr (1 bis 8 Personen)

À la carte oder Tagesmenüs

Reservierungen via Leiterin Service / Tel. 061 317 07 70

Raum Gellertsaal / auf Anfrage (8 bis 30 Personen)

Pro ½ Tag 250.00

Pro ganzer Tag 450.00

Raummiete ab 9 Personen im Menüpreis inbegriffen

Inklusive:

- Beamer mit integrierter Leinwand
- W-LAN
- Mikrofon-Anlage
- Bestuhlung

Reservierungen via Leiter Hotellerie / Tel. 061 317 07 04





Senevita Gellertblick, St. Jakobs-Strasse 201, 4052 Basel  
Telefon 061 317 07 07, [gellertblick@senevita.ch](mailto:gellertblick@senevita.ch), [www.gellertblick.ch](http://www.gellertblick.ch)