



BANKETT- UND SEMINARDOKUMENTATION

Für Apéro- und Fingerfoodanlässe	Seite	7
Für Geburtstags-und Konfirmationsanlässe	Seiten	8 - 18
Für Bankette und Hochzeiten	Seiten	8 – 18
Unsere jeweilige Saisonale Speisekarte „Wettsteinstube“		19 – 21
Fondueplausch	Seite	22
Fondue Chinoise	Seite	23
Für Leidessen	Seiten	24 - 25
Für Gruppenreisen, Klassenzusammenkünfte, Busreisen, Gruppenreisen zur Fondation Beyeler	Seiten	26 – 29
Für Seminaranlässe	Seite	30
Frühstücksbrunch ab 09h00 - 15h00	Seite	31
Catering ab 10 - 200 Personen	Seite	32

Gültig vom 1. Januar 2013 bis 31. Dezember 2013



HERZLICH WILLKOMMEN !

Schön, dass Sie das Hotel und Restaurant Landgasthof Riehen für Ihre Veranstaltung gewählt haben. Lassen Sie sich überraschen und inspirieren von der idealen zentralen Lage, von Räumen mit diversen Möglichkeiten und der Herzlichkeit der Gastgeber.

Unser Küchenchef, David Benoît, der uns als zweiter Küchenchef im Restaurant Stucki-Bruderholz bereits 12 Jahre begleitet hat, freut sich Ihre kulinarischen Wünsche gemäss Ihrem Gusto umsetzen zu dürfen.

Sie stehen im Mittelpunkt unseres Tuns und unser Küchen- und Serviceteam ist sehr darum bemüht, Sie mit persönlicher Gastfreundschaft und Herzlichkeit zu verwöhnen. Zur Planung brauchen Sie einen kühlen Kopf, diesbezüglich stehen wir Ihnen als persönliche Berater zur Seite; helfen Ihnen mit der Planung und Organisation, um Ihren Gästen und Ihnen einen unvergesslichen Anlass zu bescheren.

Mit dieser Dokumentation unterstützen wir Sie gerne informativ. Lassen Sie sich auf den nachfolgenden Seiten von unseren zusammengestellten Menu-Vorschlägen inspirieren. Diese sind nur Richtlinien und wir freuen uns Ihnen ein maßgeschneidertes Programm nach Ihrer Vorstellung zu erstellen. Manche mögen die Klassische Schweizerische Küche, andere bevorzugen die „Cuisine Française“ oder die „Cucina Italiana“.

Ihr Anlass soll etwas ganz spezielles werden! Das Landgasthof Team freut sich seinen Teil dazu beizutragen. Bitte kontaktieren Sie uns, um gemeinsam weitere Details zu erarbeiten, sei es telefonisch oder bei einem persönlichen Treffen.

Wir freuen uns auf Sie!

Pierre Buess, Nora Dokhane und das Landgasthofteam

Tel: 061 645 50 70 / Fax: 061 650 50 71

E-Mail: info@landgasthof-riehen.ch



Zusätzliche Informationen

VERLÄNGERUNG /FREINACHT

Bis 01:00 Uhr ist Ihr Anlass bewilligungsfrei. Ab 01:00 Uhr berechnen wir Ihnen einen Betrag von Chf. 200.00 pro Stunde bis 03:00 Uhr, wonach wir unsere Tore schließen.

PARKPLÄTZE

Ein öffentlicher Parkplatz befindet sich hinter dem Landgasthof Riehen auf dem Gemeindeparkplatz. Weitere Parkplätze stehen Ihnen im Parkhaus zur Mitte gegenüber der Fondation Beyeler und den Parkhäusern der Coop und der Migros 100 m. vom Landgasthof entfernt zur Verfügung. Als Alternative können Sie auch mit der Tram Nr. 6 direkt vor den Landgasthof fahren und bei der Haltestelle „Dorfkirche“ aussteigen. Nachts fährt die Tram Nr. 6 bis 00:45 in die Stadt zurück. Taxis stehen oft direkt vor dem Landgasthof Riehen.

LIFT

Im Parterre steht unseren Gästen ein rollstuhlgängiger Lift zur Verfügung. Das gesamte Hotel und Restaurant Landgasthof Riehen ist Rollstuhlgängig.
Rollstuhlgängige Toiletten finden Sie im Untergeschoss beim Bürgerkeller.

Hotelzimmer

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere frisch renovierten Hotelzimmer für Ihre Gäste, welche am selbigen Tag Ihres Anlasses nicht mehr nach Hause fahren können oder wollen.
Verlangen Sie unser Spezialangebot.



RÄUMLICHKEITEN & INFRASTRUKTUR

Im Landgasthof Riehen stehen Ihnen vielfältige Räumlichkeiten für verschiedene Gelegenheiten zur Verfügung. Sie haben die Möglichkeit die diversen Bankett Räume und den Grossen Festsaal für Ihren Anlass zu nutzen. In den wärmeren Jahreszeiten laden unsere zwei lauschig schattengeschützten Gartenterrassen zum Verweilen ein. Zusätzlich bietet unsere erfahrene Koch- und Servicecrew des Landgasthofes Riehen Catering-Anlässe für externe, Privat- und Geschäfts-Anlässe an. Unser geschultes Team steht Ihnen für die Planung und Beratung gerne zur Verfügung.

Unsere diversen Saal und Veranstaltungs-, Bankett- oder Apéro-Möglichkeiten

Raum/Bestuhlung	Bankettbestuhlung	Runden Tischen	Konzert- und Theaterbestuhlung	Apéro (mit Stehtischen)
<i>Grosser Festsaal</i> (mit Bühne)	80 - 400	240 mit eckigen Tischen 400	600	500
<i>Wettsteinstube</i>	10 - 80	70		60 - 110
<i>Bürgerkeller</i>	10 - 50			30 - 80
Restaurant „ <i>Le Français</i> “	10 - 80	80		80 - 120
Terrasse „ <i>Le Français</i> “ Restaurant „ <i>Le Français</i> “	60			20 - 150
<i>Gartenrestaurant</i> Dorfkirchenseite	100			20 - 150
<i>Gaststube</i>	30 - 60			



TRAUMHOCHZEIT IM GROSSEN FESTSAAL

Wir bieten Ihnen den romantischen Rahmen für Ihren schönsten Tag: Der grosse Festsaal und die hohe kulinarische Qualität sind Garantien für ein stimmungsvolles und unvergessliches Hochzeitsfest.

TAGUNGEN

Unsere diversen Räume sind auch für Seminare und Tagungen sehr beliebt. Die Saalmiete ab 150.00 Chf. reduziert sich oder entfällt, wenn der Anlass mit einem Essen verbunden ist.

Auf Wunsch umrahmen wir Ihren Anlass mit einem Angebot aus unserem Event- und Kulturangebot. Wir beraten Sie gerne individuell und haben viele Ideen und Kontakte auf Lager.

EVENT UND KULTURANGEBOT

INSTRUMENTE

Es stehen Ihnen im Landgasthof zwei Klaviere zur Verfügung. Beide befinden sich im Grossen Festsaal. Für die Benützung eines unsere Klaviere verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von Chf. 150.-.

MULTIMEDIA, LICHT & SOUND

Für Ihren Anlass, finden Sie bei uns folgendes Equipment in der Tagesvermietung:

Grosse Leinwand	gratis
Beamer	Chf. 70.00
Hellraumprojektor	Chf. 70.00
Flipcharts (pro Stück)	Chf. 20.00
Kleiner TV/Video	Chf. 60.00

Die individuelle Gestaltung Ihres Anlasses liegt uns am Herzen. Mit Hilfe unseres Partners und auf Anfrage, setzen wir im Bereich Veranstaltungstechnik Ihren Anlass ins richtige Licht (drinnen / draussen) und umrahmen ihn musikalisch mit der geeigneten Technik.



THEATER, KONZERTE, FILM, TANZ UND TONAUFNAHMEN

Im Grossen Festsaal können Sie Festanlässe, Bankette und Apéros ab 100 - 600 Personen durchführen. Für Veranstaltungen wie Konzerte, Film, Theater- und Tanzaufführungen, Vorlesungen sowie für Ton- und CD Aufnahmen, eignet sich dieser Saal mit seiner ausgezeichneten Akustik für bis zu 600 Personen.

DEKORATION

BLUMENARRANGEMENTS

In der allgemeinen Regel sind unsere Bankett Räume nicht dekoriert. Gerne bestellen wir spezielle Blumenarrangements bei unserer Floristin, welche nach Ihrem Gusto und Budget kreiert werden.

TISCH DEKORATION

Menukarten

Gerne drucken wir Ihnen Menu-Karten, welche vom Haus offeriert werden. Ganz persönlich werden die Karten, wenn wir ein Logo, Bild oder ähnliches nach Ihrem Wunsch einkopieren. Der Preis berechnet sich nach Aufwand – Menükarten in Farbe sind ebenfalls erhältlich, für Chf. 2.50 pro Stück.

Namenskärtchen

Sehr gerne organisieren wir für Sie die Platzierung der Namenskärtchen auf den Tischen, oder erstellen für Sie eine speziell gewünschte Tischdekoration.



BANKETT MENUS

Herzlich Willkommen zum Aperitif !

Kleine, kalte Köstlichkeiten		CHF
Nüssli, Chips und Sticks	pro Pers	3.00
Canapés 1/4 nach Ihrer Wahl belegte Toastbrot-scheiben	pro Stk	2.80
Grissinis mit Rohschinken umwickelt	pro Stk	2.50
Antipasti-Spiesschen mit Mozzarellakügelchen und in Olivenöl eingelegtem Gemüse	pro Stk	3.50
Melonenstücke im Rohschinkenmantel	pro Stk	2.50
Olivenauswahl	pro Pers.	5.00
Crudités rohes, knackiges Gemüse in Streifen geschnitten mit verschiedenen Dip-Saucen	pro Port	5.00
Kleine gefüllte Brötli und Laugenbrötli mit Schinken, Salami, Rohschinken, Trockenfleisch oder Käse	pro Stk	4.50
Risotto und Crevetten	pro Stk	6.00
Bruschettas mit Tomatenwürfel oder mit Thon und Sardinen traditionell mit kaltgepresstem Olivenöl auf geröstetem Parisette angerichtet	pro Stk	4.50
Salmtartare mit frischen Kräutern	pro Pers.	6.00
Marinierte St. Jakobsmuschel mit grüner Zitrone	pro Pers.	6.50
Panierte Crevetten mit Kokosnuss verfeinert	pro Pers.	6.50



BANKETT MENUS

Anhand dieser Menus können Sie ein Ihnen beliebiges Menu zusammenstellen. Bitte erstellen Sie für alle Ihre Gäste ein einheitliches Menu. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Zusammenstellen und Auslesen Ihres Wunschmenus. Gerne stellen wir Ihnen auch ein zusagendes Menu gemäss Ihrem Gusto und Ihrem Budget, gemeinsam bei einem persönlichem Gespräch im Landgasthof zusammen.

Unsere Menüvorschläge CHF

Menü 1

Kraftbrühe aus Rindfleisch
mit Portwein und Blätterteiggebäck 10

Marktfrische Blattsalate 9

Geschnetzeltes Schweinefleisch (1 Service)
an einer Champignonrahmsauce
mit feinen Nudeln serviert 25

Coupe Melba 14

Menü komplett 58

Menü 2

Kürbiscremesuppe 10

Gemischter Salat 11

Schweinspiccata «Mailänder Art» (1 Service)
Tomatensauce und Spaghetti 28

Crème Caramel 12

Menü komplett 61



BANKETT MENUS

Menü 3	CHF
Kraftbrühe aus Rindfleisch mit Eierstich	10
Kopfsalat mit gehacktem Ei	9
Pouletgeschnetzeltes (1 Service) an einer feinen Curryrahmsauce mit Früchten serviert mit Trockenreis	26
Coupe Danemark	13
Menü komplett	58
Menü 4	
Tomatencremesuppe verfeinert mit Basilikum und Schlagrahm	11
Marktfrische Blattsalate mit knusprigen Brotcroûtons	10
Schulterbraten vom Kalbfleisch (1 Service) dazu Bratenjus, Kartoffelstock und zwei Saisongemüse	43
Panna Cotta	12
Menü komplett	76



BANKETT MENUS

Menü 5	CHF
Norwegische Rauchlachs mit Meerrettichschaum und einer knackigen Salatgarnitur, dazu servieren wir Toast und Butter	15
Blumenkohlsuppe mit Rahm verfeinert	11
Entenbrust im Ofen gebraten, kräftiger Fleischjus (1 Service) Butternudeln und Saisongemüse	35
Zitronenparfait mit einem Kompott von roten Beeren	13
Menü komplett	74
Menü 6	
Antipasti-Teller	18
Kraftbrühe von Rindfleisch mit Sherry verfeinert	12
Roastbeef am Stück gebraten (1 Service) serviert mit Sauce Béarnaise Röstikroketten und Saisongemüse	49
Himbeermousse mit grüner Zitrone und Früchtebrochette	12
Menü komplett	91



BANKETT MENUS

Menü 7	CHF
Champignonterrinen mit geräucherten Entenbrustfilets	17
Nüsslisalat Mimosa	11
Rinds- und Schweinsfilet-Medaillon (1 Service) Kräftiger Fleischjus und Rahmsauce Gratin Dauphinois und Gemüsegarritur	58
Halbgefrorenes der Saison	12
Menü komplett	98
Menü 8	
St. Jakobsmuscheln an Sardellensauce	27
Kartoffel-Selleriesuppe mit Rahm verfeinert	12
Kalbssteak am Stück rosa gebraten (1 Service) an einer feinen Morchelnrahmsauce mit feinen Nudeln und Saisongemüse	55
Fruchtsalat mit Prosecco	16
Menü komplett	110



BANKETT MENUS

Menü 9	CHF
Entenleber mit Cutney und Ingwer verfeinert an einer Toscana-Vinaigrette	32
Hummersüppchen Minestrone Art	29
Rindsfilet mit Sauce Bearnaise Gratin Dauphinois und Saisongemüse	50
Zitronentörtchen nach Grossmutterart	14
Menü komplett	125
Menü 10	
Gratiniertes Salmfilet, beurre blanc, frischer Thymian und Schwarzwurzel	22
Gebratene Entenbrust mit kräftigem Fleischjus und Feigen, Polenta und Saisongemüse	33
Nougatmousse, Saisonfrüchte und Himbeerencoulis	13
Menü komplett	68



BANKETT MENUS

Menü 11	CHF
Gemischter Saisonsalat	11
Kraftbrühe von Rindfleisch mit Markscheiben	14
Rindschmorbraten „Suure Mogge“ Kartoffelstock mit Saisongemüse	31
Crème brûlée à l'amaretto	13
Menü komplett	69
Menü 12	
Hauspastete mit Waldorfsalat	14
Salmfilet mit fritierten Zwiebeln und Salzkartoffeln	22
Hausgemachter Hackbraten Bratkartoffeln und Saisongemüse	30
Schokoladen Charlotte mit Himbeercoulis	14
Menü komplett	80



BANKETT MENUS

Menü 13	CHF
Krustentierconsommé mit Ingwer verfeinert	20
Kalbskarree im Ofen gebraten, kräftiger Fleischjus, Butternudeln und Saisongemüse	45
Käseauswahl	25
Auswahl von saisonalem hausgemachten Sorbeteis	14
Menu komplett	104
Menu 14	
Parmaschinken mit Melonenchutney	18
Gemüseterrine mit Basilikumpesto	14
Maispoulardenbrust im Ofen gebraten, kräftiger Fleischjus mit Porto, Polenta und Saisongemüse	31
Kiwi- und Bananenmousse mit Passionsfruchtgelee	14
Menu komplett	77



BANKETT MENUS

Menu 15

CHF

Gaspacho „Andalous“ mit Basilikumöl	12
Lachscarpaccio mit Saisongemüse	16
Lammkarree im Ofen gebraten mit Rosmarinjus Grüne Bohnen mit geräuchertem Speck und Reis	40
Hausgemachte Schokoladenmousse	12
Menu komplett	80

Menu 16

Thonfilet warm und kalt in Olivenöl mariniert	22
Broccolisuppe mit Rahm verfeinert	12
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse	26
Dessertvariation unseres Pâtissier	18
Menu komplett	78



BANKETT MENUS

Menu 17	CHF
Kraftbrühe aus Rindsfleisch Madrileine	12
Kalbskopf mit Vinaigrette und Salzkartoffel	18
Schweinsbraten mit kräftigem Fleischjus Reis und Saisongemüse	28
Rhabarberkompott mit Vanille und warmer Schokoladenmousse	12
Menu komplett	70
Menu 18	
Ravioli mit Saisonpilzen verfeinert	15
Seeteufel an Nouilly-Prat Sauce	20
Rindsfiletgulasch Stroganoff an einer Paprikarahmsauce Reis	39
Zitronensorbet mit Wodka	16
Menu komplett	90



FRANZÖSISCHE KOCHSPEZIALITÄTEN

Unser Küchenchef David Benoit und seine Koch-crew freuen sich für Sie ein Bankettmenu mit Französischen Spezialitäten welche der Jahreszeit angepasst zusammen zu stellen. In unserem Restaurant Le Français können Sie unsere aktuellen saisonalen Französischen Spezialitäten geniessen.

KINDER MENU

Gerne servieren wir Ihrer Jungmannschaft ein Kinder-Menu. Kontaktieren Sie uns für speziell zusammengestellte Menus, welche wir Kindern bis zu 12 Jahren servieren.

KÄSEBUFFET

Auf unserem Käsebuffet bieten wir Ihnen eine grosse Auswahl feinsten Käse aus der Schweiz, Frankreich und Italien an, serviert mit Nuss- oder Fruchtbrot. Der Preis wird nach Aufwand berechnet.

FESTLICHE HOCHZEITSTORTE

Unserer Pâtissier freut sich, Ihnen eine festliche Hochzeitstorte kreieren zu dürfen. Wählen Sie aus den folgenden Füllungen:
Schokolade, Früchtemousse, Kirsch, Schwarzwälder, Himbeer Eistorte etc. Die Hochzeitstorte wird Ihnen nach dem Dessert serviert, je nach Aufwand,
ab CHF 12.00 pro Person.

Gerne servieren wir Ihnen dazu ein Glas Champagner oder einen Dessertwein
Schauen Sie hierfür bitte in unsere Bankett Weinkarte.



WEINKARTE

Für eine Auswahl unserer Weine und Champagner, verlangen Sie bitte unsere Weinkarte oder konsultieren Sie unsere Homepage; www.landgasthof-riehen.ch

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Speiseangebot

Unsere Menüvorschläge sind in der Regel ab 8 Personen. Es wäre toll, wenn Sie sich auf ein einheitliches Menü einigen könnten (Ausnahme: Vegetarier, Allergiker oder Gäste welche eine Diät einhalten müssen etc.).

Preise

Wir behalten uns eine Anpassung an eine veränderte Marktsituation vor. Die Preise verstehen sich pro Person, inkl. Mehrwertsteuer.

Detailbesprechung

Gerne empfangen wir Sie persönlich im Landgasthof. Für eine Besprechung kontaktieren Sie uns bitte unter Telefon 061 645 50 70

oder per E-Mail: info@landgasthof-riehen.ch.

Wir möchten uns genügend Zeit für Sie reservieren.



SAISONALE Menükarte Gaststube / Wettsteinstube

Suppen , Saisonsalate und Vorspeisen

Hausgemachte Tagessuppe	7.50
Kraftbrühe mit Ei	9.50
Kürbiscremesuppe mit Curry verfeinert	11.90
Saisonaler Blattsalat	9.50
Gemischter Saisonsalat	12.00
Grosser bunter Salatteller mit Ei	19.90
Nüsslisalat ohne Ei	9.90
Nüsslisalat Mimosa	12.50
Nüsslisalat mit Brotcroûtons und Speck	17.50
Wurstsalat einfach	16.50
Wurstsalat garniert	21.90
Wurst und Käsesalat garniert	25.00
Zarter Rauchlachs mit luftigem Meerrettichschaum und Toast	23.90
Risotto mit feinen Salmtranchen verfeinert	21.00
Risotto mit Steinpilzen verfeinert	27.50
Trockenfleischteller mit Cornichons und Perlzwiebeln	22.00
Gemischte Platte (Trockenfleisch, Käse, geräucherter Speck)	29.00

Fondue

Käsemischung Moitié – moitié	Portion	200 gr.	28. 90
	Grosse Portion	300 gr.	37. 90
Fondue mit Steinpilzen verfeinert	Portion	200 gr.	35.90

Fondue Menu

Saisonaler Blattsalat

Trockenfleischteller

Fondue Moitié – moitié 46.90



Hauptspeisen aus Grossmutter's Schweizer Küche

	Chf	Kleine Portion
Geschnetzelte Kalbsleber mit gehackten Zwiebeln, gebraten in Butter oder mit Madèresauce , Rösti	33.90	26.00
Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Champignonrahmsauce mit Cognac verfeinert, Rösti	33.90	26.00
Suure Mogge nach Grossmutter Art mit Kartoffelstock und Saucenruebli	31.00	24.00
Hausgemachter Hackbraten an Champignonsauce mit Butternudeln und Saisongemüse	28.50	22.50
Kalbsrahmschnitzel an Champignonsauce, mit Butternudeln und Saisongemüse	39.90	
Original St. Galler OLMA-Kalbsbratwurst „GGA“ mit Zwiebelsauce, serviert mit Rösti	22.90	
Kalbs - Wienerschnitzel mit Bratkartoffeln, Gurkensalat mit Essig mariniert und Preiselbeeren	39.90	
Entenbrustfilet im Ofen gebraten, kräftiger Fleischjus , cremige Polenta und Saisongemüse	34.90	
Schweins Cordon Bleu mit Pommes Frites und Saisongemüse	33.90	
Panierter Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	25.90	
Rindsfilet aus Australien, kräftige Merlot-Rotweinsauce, Kartoffelstock und Saisongemüse	47.90	
Rehpfeffer mit Speck und Champignons, Perlzwiebeln, Croûtons, Apfel mit Preiselbeeren, mit glasierten Maronen und Spätzli	33.90	
Hirsch – Entrecôte , Wildrahmsauce mit grünem Pfeffer verfeinert, Apfel mit Preiselbeeren, Kroketten, Rosenkohl, und in Butter gedünsteten Steinpilzen	39.90	
Rehschnitzel mit Wildrahmsauce und Pilzen, Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli, Rotkraut und glasierte Maronen,	39.90	
Rehrücken Baden - Baden mit Wildrahmsauce und seiner Herbstgarnitur 2 Personen, pro Person	55.00	
Vegetarischer Teller , Saisonal angepasst	35.00	27.00



Fischspeisen

Eglifilets nach Zuger Art, 35.50 27.50
mit Weissrahmsauce und Salzkartoffeln oder mit Butter à la Meunière

Ganze Seezunge meunière mit Salzkartoffeln 55.00
oder mit Beurre blanc

Pasta et Risotto

Chf Kleine Portion

Spaghetti alla Napoletana mit in Olivenöl mariniertem Gemüse und Rucola 25.50 21.00

Tagliatelle mit Basilikumsauce verfeinert und Crevetten 24.00 20.00

Risotto mit feinen Salmtranchen verfeinert 27.90 21.00

Risotto mit Steinpilzen verfeinert 27.50

Spaghetti a la Bolognese 21.00

Hausgemachte Pizza

Pizza **Napoletana** 19.90

Pizza **alla Margherita** 19.90

Pizza **ai Funghi** 21.00

Pizza **al Prosciutto** 21.00

Pizza **Quattro Stagioni** 21.00

Pizza **o Sole** mit (Ruccola, und Rohschinken) 21.00

Pizza **alla marinara** mit Meeresfrüchten 22.50

Pizza **con tonno** 21.00

Kinder Menu

12.90

Grüner Blattsalat

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse

1 Bolle Glace mit Rahm



Fondueplausch im gewölbten Bürgerkeller des Landgasthofes

Trockenfleischteller mit Cornichons und Perlzwiebeln	22.00
Gemischte Platte (Trockenfleisch, Käse, geräucherter Speck)	29.00

Käsemischung Moitié – moitié	Portion	200 gr.	28. 90
	Grosse Portion	300 gr.	37. 90
Fondue mit Steinpilzen verfeinert	Portion	200 gr.	35.90
Fondue mit Champagner	Portion	200 gr.	40.00

Fondue Menu

Saisonaler Blattsalat

Trockenfleischteller

Fondue Moitié – moitié	45.90
------------------------	-------



Fondue Chinoise Plausch im gewölbten Bürgerkeller des Landgasthofes

Fondue Chinoise mit Rindsfleisch 60 gr. , Schweinefleisch 80 gr. , und Geflügelfleisch 100 gr.

plus diverse Saucen, Cocktailsauce, Mayonnaise, scharfe Kräutersauce, Currysauce, Tartaresauce, Reis und Pommes Frites als Beilage.

44.00

Fondue Chinois Menu

Saisonaler Blattsalat

Fondue Chinoise

mit Rindsfleisch 60 gr. , Schweinefleisch 80 gr. , und Geflügelfleisch 60 gr.

plus diverse Saucen, Cocktailsauce, Mayonnaise, scharfe Kräutersauce, Currysauce etc. , Reis und Pommes Frites als Beilage

Karamelköpflli mit Rahm verfeinert

59.90



KLEINE MENÜAUSWAHL FÜR LEIDESSEN

	CHF
Menu 1	27.90
Bündnerteller mit diversen Salaten und Melone garniert mit Brot und Butter	
Menu 2	33.90
Bündnerteller mit diversen Salaten und Melone garniert mit Brot und Butter	

Hausgemachter Kuchen oder Waie	
Menu 3	7.00 pro Brötli
Diverse Belegte Brötli mit Salat garniert	
Menu 4	29.90
Beinschinken mit Kartoffelsalat	

Karamelköppli mit Rahm	
Menu 5	36.00
Bündnerfleischsteller	

Hausgemachter Pfirsichkuchen	
Menu 6	39.00
Grüner Blattsalat	

Schweinsbraten mit kräftigem Fleischjus	
Butternudeln und Saisongemüse	

Panna Cotta	
Menu 7	25.90
Die klassische Aufschnittplatte mit diversen Zutaten, Brot und Butter	

Für weitere Vorschläge stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung
Pierre Buess und Nora Dokhane 061 645 50 70



AUSWAHL AN GETRÄNKEN FÜR LEIDESSEN

	CHF
Mineralwasser in Literflaschen	10.00
Kaffee, Espresso, Tee	4.50
Weissweine	
St. Saphorin	1 dl. 4.90
Pinot Grigio	1 dl. 6.00
Fendant	1 dl. 6.00
Fechy	1 dl. 5.50
Rotweine	
Salice Salentino	1 dl. 4.90
Gamay de Romand	1 dl. 6.00
Beaujolais	1 dl. 6.00
Merlot	1 dl. 5.00

Weitere Weine können Sie auf unserer Weinkarte entnehmen



Nachfolgend einige Menuvorschläge für Gruppenreisen, Busreisen, Klassenzusammenkünfte, Pensionärstreffen und Besuchsreisen zur Fondation- Beyeler.

Natürlich können Sie alle Menus untereinander austauschen.

Am Ende der Menu- und Weinvorschläge haben wir Ihnen auch einen "all inclusiv" Menuvorschlag, zweier Menus mit Wein, Kaffee und Mineralwasser inbegriffen zusammengestellt.

Soweit Sie einen Aperitif wünschen, schlagen wir Ihnen als Beispiel offenen Fendant zu 26.00 Chf. pro 5 DL., Orangensaft zu 12.00 Chf. pro Liter und Liter - Mineralwasser zu 10.00 Chf. pro Flasche vor.

Menu 19 Chf. 41.00

Gazpacho andaluz

Im Ofen gebratene Entenbrust mit kräftigem Fleischjus

Polenta und Saisongemüse

Panna Cotta

Menu 20 Chf. 39.90

Gemischter Blattsalat

Maispouardenbrust mit kräftigem Fleischjus

Cremige Polenta und Saisongemüse

Sorbet au citron mit Wodka

Menu 21 Chf. 32.00

Broccolicremesuppe mit Rahm verfeinert

Fleischkäse Cordonbleu

Butternudeln und Saisongemüse

Minicoupe Palma



Menu 22 Chf. 43.00

Tomatensalat mit Buffalo Mozzarella

Kaninchenfilet an feiner Senfrahmsauce, cremiger Risotto
und Saisongemüse

Kleine Schokoladenvariation

Menu 23 Chf. 43.00

Saisonaler Blattsalat mit Croûtons verfeinert

Lammhuf mit kräftigem Fleischjus und Rosmarin verfeinert,
Riz créole und Saisongemüse

Karamelköpfl mit Rahm

Menu 24 Chf. 39.00

Grüner Saisonsalat

Geflügelgeschnetzeltes an Currysauce
Kartoffelstock und Saisongemüse

Vanille und Erdbeerglace mit Rahm

Menu 25 Chf. 39.90

Gemischter Saisonsalat

Im Ofen gebratener Schweinsbraten mit kräftigem Fleischjus,
Butternudeln und Saisongemüse

Panna Cotta



Menu 26 Chf. 39.90

Geflügelbrust mit Selleriesalat verfeinert

Hackbraten mit Champignoncremesauce
Butternudeln und Saisongemüse

Minicoupe Danemark

Menu 27 Chf. 53.00

Saisonale Hausterrine mit Cumberlandsauce verfeinert

Kalbsbraten mit Campignonrahmsauce
Kartoffelstock nach Grossmutterart und Saisongemüse

Mangosorbet mit Prosecco

Menu 28 Chf. 34.90

Kürbiscremesuppe (Saisonal)

Geräucherter Schweinshalsbraten
Dörrbohnen und Kartoffelstock

Hausgemachter Saisonaler Kuchen mit Rahm

Menu 29 zum Preis von 32.90 Chf.

Tomatensuppe mit Rahm verfeinert

Spaghetti Bolognese

Karamelköpfler mit Rahm

Für Vegetarier passen wir das Menu dementsprechend an.



Zu den obigen Menus passender Weiss- und Rotwein

Chardonnay from Australia 7 Dl. 45.50
und
Rotwein
Salice Salentino DOC 7 Dl. 52.50

Offenweine: jeweils in 5 Dl. Flaschen
Preis für jeweils 5 Dl.

Weissweine;

Pinot Grigio	30.00 Chf.
Fendant	26.00 Chf.
Fechy AOC	30.00 Chf.
Yvorne	30.00 Chf.

Rotweine;

Chianti DOCG	30.00 Chf.
Merlot di Veneto	27.50 Chf.
Gamay de Romand	30.00 Chf.
Beaujolais	30.00 Chf.
Dole	32.50 Chf.
Terrabianca Toscana	22.50 Chf.

Gerne stehen wir Ihnen für aufkommende Fragen jederzeit zur Verfügung.



Seminarpauschale

Gerne empfehlen wir Ihnen für Seminare unsere Tagungspauschale für 80.00 Chf. pro Tag und Person.

Diese beinhaltet;

Raummiete für;

den Grossen Festsaal
Wettsteinstube
Bürgerkeller

Gemäss Ihren Wunsch, um ca. 08h00, Gipfeli, Orangensaft und Kaffee à Discrétion.
Liter Mineralwasser während der gesamten Dauer der Tagung à Discrétion.

Ca. 10h00, Kaffeepause

Ca. 12h00, leichtes drei Gang Saison - Menu inklusive Vegetarische Variante,
inklusive Mineralwasser und Kaffee à Discrétion.
Bei angenehmem Wetter servieren wir Ihnen das Mittag- oder Abendessen auf einer unserer 2 Terrassen.

Ca. 15h00, Obstauswahl, Orangensaft und Kaffee à Discrétion

Beamer, Leinwand, Flippchart und Pinwand inbegriffen.

Alle Seminarräume sind mit WIFI Empfang installiert.

Gerne stellen wir Ihnen bei Bedarf auch einige Hotelzimmer (ohne Bett) mit Tisch und 4 Stühlen für Konferenz oder Interview Probesessions zur Verfügung. Alle Zimmer sind mit Telefon und Lautsprecher, WIFI Connection und Fernseher ausgestattet. Kosten 180.— Sfr. pro Zimmer und Tag.

Bei Bedarf können wir Ihnen zusätzlich einige von unseren 20 Hotelzimmern zu einem begünstigten Seminar Zimmertarif, inklusive Frühstück zur Verfügung stellen.

Gerne senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung an die von Ihnen gewünschte Adresse.



LANDGASTHOF BRUNCHBUFFET PLAUSCH

Brunch Buffet à Discrétion ab 10 Personen zum Preis von 55.00 Chf. pro Person

Gerne servieren wir Ihnen unser nachfolgendes LANDGASTHOF Brunch Buffet ab 0900 – 15h00 bei vorheriger Anmeldung.

Bei angenehmen Temperaturen servieren wir Ihnen den Brunch auf einer unserer 2 Terrassen.

Gerne ändern wir für Sie die nachfolgenden Speisen gemäss Ihren Wünschen.

vier Sorten Brot und Gipfeli,

Konfitüre, Honig, Nutella, Butter, Margarine

Früchtekorb, Birchermüsli, Yoghurt, Käseplatte,

Lachs, Fleischplatten mit Schinken,

Salami und Aufschnitt von geräucherter Truthahnbrust,

Terrine, Spiegeleier mit Rösti,

Rührei, gebratene Speckstreifen,

Apfel- und Pfirsichkuchen,

sowie Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft und Mineralwasser

Zusätzlich empfehlen wir Ihnen Prosecco 7DI. zum Brunch Spezialpreis von 38.00 Chf. pro Flasche



Catering

Ob Geschäftsessen, Geburtstag, Themenabend oder Traumphochzeit: Mit uns haben Sie einen kompetenten Partner für einen gelungenen Anlass. Was schwebt Ihnen vor?

- Für 10 oder 100 Gäste
 - Süßspeise, Sweet & Sour oder Salzgebäck
 - Apéro, Wein oder Digestif
 - Fleisch, Fisch oder Vegetarisch
 - Stehbar, Buffet oder Tischservice
 - Stadt, Land oder Agglomeration
 - Knabberspass, Fingerfood oder Galamenu
 - Zigarette, Zigarre oder Havanna
 - Zahnstocher, Stoffservietten oder Blumengedeck
 - Plastik, Swiss Style oder Tafelsilber
 - Feuerzeug, Kerze oder Kronleuchter
 - Villa, Wohnung, Büro, Festzelt oder Saal
 - Freunde, Familie oder Firma
- ... und immer finden wir gemeinsam eine Lösung.

Schenken Sie Freunden und Gästen Ihre Aufmerksamkeit.

Empfangen Sie Ihre Gäste, verwöhnen sie mit kulinarischen Leckerbissen, organisieren Sie ein aussergewöhnliches Rahmenprogramm – und überlassen Sie den Service unserem Team. Wir beraten Sie persönlich und gestalten ein rundum gekonntes Catering, individuell abgestimmt auf Ihre Bedürfnissen sowie die örtlichen Gegebenheiten. Bei Ihnen zu Hause, in Ihrer Firma oder an einem anderen Ort. So haben Sie alle Zeit, einen entspannten Anlass zu geniessen und sich Ihren Gästen zu widmen.

Unser Komplett-Service: rundum in guten Händen.

- Unverbindliche Offerte: Sie müssen sich zu nichts verpflichtet fühlen.
 - Besichtigung: Wir sehen uns gerne die räumlichen Gegebenheiten mit Ihnen an.
 - Rahmenprogramm und Mobiliar: vom Tisch zum Stuhl bis zum Rahmenprogramm, alles aus einer Hand, alles aus erster Hand.
- Damit Ihr Anlass in bester Erinnerung bleibt.
- Nutzen Sie unser Catering, um genussvoll zu überraschen. Wir bieten Ihnen die gute Küche Unserer Köchenbrigade, verbunden mit unserem Wissen und der Freude am Organisieren, Planen und Gestalten.



Checkliste

Gute Planung ist das A und O eines jeden Anlasses. Um Ihnen die Vorbereitung zu erleichtern, haben wir für Sie eine ausführliche Checkliste erstellt.

- Art des Anlasses/Datum/Zeit
- Anzahl Gäste /Kinder (wird ein Kinderstuhl benötigt)
- Aperitif – Angebot/ Ort
- Menüwahl/für ganze Gesellschaft ein einheitliches Menü auswählen
- Essgewohnheiten der Gäste? Vegetarier, Allergiker etc.
- Passende Getränkeauswahl
- Süsswein zum Dessert
- Kaffee/Friandises/Spirituosen
- Menükarte/Menüaufdruck/Titel bzw. Motto
- Programm / Musik / Unterhaltung – zusätzliche Verpflegung notwendig
- Tischplan
- Technik (Musikanlage, Beamer etc.)
- Dekoration (Kerzen /Blumen / Tischkärtli)
- Schluss des Festes / Freinacht
- Hotelzimmer
- (Taxi)-Transfer
- Zahlungsmodalitäten / Anzahlung / Rechnungsadresse

**Reisebegleiter**

Bei Veranstaltungen, die von einem offiziellen Reise- oder Carunternehmen gebucht wurden, gewähren wir auf 20 Personen ein freies Menü für den Reiseleiter.

Verlängerung / Freinacht

Bis 02.00 Uhr ist Ihr Anlass bewilligungsfrei. Ab 02.00 Uhr berechnen wir Ihnen einen Betrag von Chf. 200.00 pro Stunde bis 04.00 Uhr, wonach wir unsere Türen des Landgasthofes schließen.

Rechnungstellung

Wenn nicht bar, mit Kreditkarte EC-Direkt oder mit Postcard bezahlt wird, senden wir Ihnen gerne eine Rechnung zu.



ANREISE HOTEL & RESTAURANTS LANDGASTHOF RIEHEN

Das Hotel und Restaurant Landgasthof Riehen bietet Ihnen folgende Anreisemöglichkeiten

Mit dem Auto:

Zufahrt: Autobahn-Ausfahrt Riehen, immer Richtung Riehen fahren. Das Hotel und Restaurant Landgasthof Riehen steht mitten im Zentrum der Stadt Riehen-Basel, wenige Meter von der Fondation Beyeler entfernt und ist sehr einfach zu finden!



Öffentliche Verkehrsmittel

Mit der Bahn: Bahnhof SBB Basel (Endbahnhof)

Ab Bahnhof SBB Basel, Tram Nr. 2 zum Internationalen Messezentrum, dort in die Tram Nr. 6 umsteigen Richtung Riehen. An der Haltestelle Dorfkirche direkt vor dem Hotel und Restaurant Landgasthof Riehen aussteigen.

Fahrzeit ab Bahnhof SBB ca. 20 Minuten, Fahrzeit ab dem Messezentrum ca. 12 Minuten.

Taxi

Taxis finden Sie am Bahnhof SBB Basel und Bahnhof Riehen.

Mit dem Flugzeug

Gerne organisieren wir Ihren Transfer ab Euro Airport Basel-Mulhouse-Freiburg. Bitte kontaktieren Sie uns unter: info@landgasthof-riehen.ch

Parkplätze

Das Hotel und Restaurant Landgasthof Riehen verfügt über einen großen öffentlichen Gemeindeparkplatz hinter dem Hotel. Weitere Parkplätze stehen Ihnen in den öffentlichen Parkhäusern zur Mitte, Coop oder Migros zur Verfügung. Busparkplätze stehen neben dem Hotel zur Verfügung.