



Menuvorschläge

Restaurant
Café Spitz





**Lieber Gast,
wir möchten Ihnen ganz herzlich danken,**

dass Sie sich für unser Haus und unsere Bankettmöglichkeiten interessieren. Sie planen einen Anlass? Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation behilflich und setzen alles daran, dass Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird, und Ihre Gäste begeistert sind.

Sie werden bei unserer Bankettdokumentation viele verschiedene Gerichte finden. Unser Küchenchef, Herr Arthur Eikel, arbeitet mit Frischprodukten und mit regionalen Lieferanten. Unser Fleisch kommt nach Möglichkeit aus dem Baselbiet und wir garantieren, dass es aus artgerechter Haltung kommt. Sehr gerne begrüßen wir Sie auch persönlich bei uns, um Sie kompetent zu beraten und um auf Ihre persönlichen Wünsche eingehen zu können.

Wir wünschen Ihnen beim Durchlesen viel Spass und dass Sie Appetit bekommen. Wie gesagt: Für Wünsche und Fragen haben wir jederzeit ein offenes Ohr. Rufen Sie uns ganz einfach an oder schicken Sie uns ein Email.

Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie ca. 10-14 Tage vor Ihrem Anlass das Menu bekannt geben. Dies erleichtert unsere Planung wesentlich.

Besten Dank.

Hotel Merian
Fischrestaurant „Cafe Spitz“



Bitte beachten Sie ein paar wichtige Details bei der Planung Ihres Anlasses!

Polizeistunde

Haben Sie die Absicht länger als bis 01.00 Uhr zu feiern, kommen wir Ihrem Wunsch gerne nach. Dies ist allerdings mit einem kleinen Kostenzuschlag verbunden. Für alle Anlässe, die länger als 01.00 Uhr dauern, berechnen wir Ihnen die Servicekosten pro Stunde und MitarbeiterIn (der Bedarf wird von uns festgelegt) zu folgendem Tarif:

CHF 30.00 pro ServicemitarbeiterIn und Stunde

Die Anwesenheit einer verantwortlichen Person wird selbstverständlich nicht berechnet. Unsere Erfahrung zeigt, dass eine Verlängerung bis ca. 02.00 Uhr für alle Anlässe ausreicht.

Blumenschmuck

Wir organisieren sehr gerne die Blumenarrangements für Sie. Pro Arrangement müssen Sie mit ca. CHF 50.00 – CHF 70.00 rechnen, je nach Grösse und Aufwand.

Zapfengeld

Sie möchten Ihren Lieblingswein mitbringen? Kein Problem. Pro 7 DL Flasche verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 und pro 15 DL Flasche ein Zapfengeld von CHF 70.00. Nicht für Spirituosen.

Separate Räumlichkeit

Das Hotel Merian bietet verschiedene Räumlichkeiten um Ihren Anlass in einem privaten Rahmen durchzuführen. Sie stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung bei einer mindest Gästeanzahl von 10 Personen. Falls Sie weniger Gäste sind verrechnen wir 50% der jeweiligen Saalmiete.

Menus

Wir kochen für Sie Menus ab 10 Personen. Bitte stellen Sie Ihr Menu mit den nachfolgenden Komponenten zusammen. Gerne sind wir Ihnen auch dabei behilflich. Nach Möglichkeit berücksichtigen wir auch Ihre speziellen Wünsche.

Bitte beachten Sie, dass wir für alle Gäste ein Einheitsmenu zubereiten. Falls Vegetarier dabei sind beraten wir sie vor Ort.



Gästezahl

Wir wollen perfekt planen, dabei können Sie uns wesentlich helfen! Bitte geben Sie unbedingt 2 Tage vor der Veranstaltung die genaue Gästezahl bekannt. So vermeiden wir, dass unnötig viele (oder zuwenig) Menus produziert werden und Sie machen uns den Einsatz unserer Mitarbeiter, die wir üblicherweise nach Anzahl der Gäste aufbieten, einfacher. Hat Ihr Anlass begonnen, und es fehlen 2 Gäste so entstehen für Sie keine Mehrkosten. Sollten mehrere Gäste nicht kommen, berechnen wir die Differenz. Kommen mehr Gäste als gemeldet, werden wir unser Möglichstes tun, um Ihnen zu helfen, dabei wird die aktuelle Zahl der Gäste berechnet.

Menükarte

Gerne drucken wir die Menükarte für den Anlass nach Ihrem Wünschen. Ein schwarz – weiss Druck ist kostenlos. Soll ein Logo, Foto, etc. farbig eingefügt werden berechnen wir pro Karte CHF 0.50.

Aperos

Kalt:

Auf Baquettescheibe:

Spargelcanape	CHF 03.00
Käsecanape	CHF 03.00
Schinkencanape	CHF 03.00
Salamicanape	CHF 03.00
Rohschinkenanape	CHF 03.50
Bündnerfleischcanape	CHF 03.50
Krevettencanape	CHF 03.50
Rauchlachscanape	CHF 03.50
Mariniertes Lachscanape	CHF 03.50
Tartarcanape	CHF 04.00

Warm:

Minipizza	CHF 04.00
Käseküchlein	CHF 04.00
Spinatkuchen	CHF 04.00
Zwiebelkuchen	CHF 04.00
Frühlingsrolle Sweet and Sour	CHF 04.00
Gebackene Riesenkrevetten Seet and Sour	CHF 04.00
Pouletspiesschen Sate	CHF 04.00
Fleischbällchen mit Chilisauce	CHF 04.00



Salate

Gemischte Blattsalate	CHF 08.00
Gemischter Salat	CHF 09.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotroutons (November - Februar)	CHF 12.00
Salatbouquet mit gebratenen Riesenkrevetten Balsamicodressing	CHF 18.00

Suppen

Kürbiscremesuppe (Oktober - Februar)	CHF 09.50
Spargelcremesuppe (Mai - Juni)	CHF 09.50
Gebundene Fischsuppe Merian	CHF 12.00
Klare Fischsuppe Merian	CHF 12.00
Kraftbrühe mit Einlage (Flädli, Sherry, Eierstich, etc)	CHF 08.00
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry	CHF 10.00
Tomatenessenz mit Basilikumstreifen	CHF 10.00
Hummerschaumsuppe	CHF 15.00
Bündner Gerstensuppe	CHF 08.50



Kalte Vorspeisen

Rettich Carpaccio mit Parmesan	CHF 1.00
Lachs in Dill mariniert mit Salatbouquet, Meaux – Senfsauce	CHF 15.00
Thunfischcarpaccio mit Salatbouquet und geröstetem Sesam	CHF 15.00
Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Salatbouquet	CHF 15.00
Rindcarpaccio an Zitronenöl mit Rucola und Parmesan	CHF 15.00
Hausgemachte Terrine mit Preiselbeeren und Salatbouquet	CHF 16.00
Parmaschinken mit Melonen	CHF 17.00
Timbale von marinierten Tomaten, Avocados, Büffelmozzarella	CHF 16.00
Geräuchertes Forellenfilet aus Zeiningen, Meerrettichschaum	CHF 15.00

Warme Vorspeisen

Gebratene Lachsforelle auf Gemüseragout an Safransauce	CHF 18.00
Knusprig gebratenes Rotbarbenfilet auf mediterranem Püree, Kapernapfel, Tomaten und Olivenragout	CHF 22.00
Pochiertes Forellenfilet Zuger Art, Trockenreis	CHF 16.00
Lauwarmer Lachs in Olivenöl geschmort, Sprossensalat	CHF 16.00
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt nach Saison	CHF 20.00



Hauptgang vegetarisch

Risotto saisonal mit Gemüse garnitur	CHF 18.00
Gemüsecurry im Reising	CHF 19.00
In Sesam paniertes Sellerieschnitzel, Tomatensauce, Couscous	CHF 18.00
Auberginenschnitzel Piccata Mailänder Art, Risotto, Broccoli	CHF 19.00
Gemüsestrudel auf Kräutersauce	CHF 18.00

Fischgerichte

Gebratene Seeteufelmedaillons, Rotweinsauce Blattspinat und Trockenreis	CHF 45.00
Glasiertes Lachssteak „Basler Art“ mit Zwiebelringen, Salzkartoffeln und Saisongemüse	CHF 30.00
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, Salzkartoffeln und Preiselbeeren	CHF 34.00
Rotbarbenfilets mit orientalischer Gemüse vinaigrette, Couscous	CHF 35.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Feta gratiniert, Limettenspinat Salzkartoffeln	CHF 36.00
Welsfilet in Lächerlikruste, Apfel – Weisskraut Gebratene Kartoffelperlen	CHF 35.00



Geflügelgerichte

Gebratene Entenbrust auf Orangensauce Hausgemachte Nudeln und buntes Gemüse	CHF 36.00
Maispouardenbrust an Honig – Rosmarin Sauce, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	CHF 30.00
1/2 Poulet vom Holzkohlegrill, Rosmarinjus (Ab 30 Personen) Kartoffelkroketten	CHF 18.00

Fleischgerichte (Schwein)

Schweinsfilet an Calvados – Apfelsauce, Butternudeln, Gemüse garnitur	CHF 37.00
Schweinscordonbleu, Kartoffelkroketten, Gemüse garnitur	CHF 24.00
Glasierter Schweinsrücken an Rosmarin – Honigsauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF 29.00
Schwedenbraten (Schweinshals gefüllt mit Pflaumen oder Aprikosen) Hausgemachte Spätzli, Gemüsebouquet	CHF 35.00



Fleischgerichte (Kalb)

Baselbieter Kalbsrücken am Stück gebraten, Salbeisauce, Kartoffelgratin, Saisongemüse	CHF 48.00
Kalbsteilet am Stück gebraten an Morchelsauce Kartoffelkroketten, Gemüsegar nitur	CHF 52.00
Kalbschnitzel an Zitronensauce, Weissweinrisotto Saisongemüse	CHF 42.00
Geschnetzeltes „Zürcher Art“, Butterrösti, Gemüsegar nitur,	CHF 38.00
Kalbsaltimbocca an Salbeisauce, Safranrisotto und Gemüse	CHF 39.00
Kalbschulterfilet im Rohschinkenmantel Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 43.00
Kalbschnitzel gefüllt mit Gänselebermousse und Scheiben von Rohschinken Butternudeln mit Brotwürfel, Bunte Gemüsegar nitur	CHF 45.00



Fleischgerichte (Rind)

Roastbeef rosa gebraten, Pfeffersauce, Kartoffelgratin, Saisongemüse	CHF 42.00
Rindsfilet an rosa Pfeffersauce mit Ingwer, Ofenkartoffeln und Marktgemüse	CHF 46.00
Rindsfilet im Blätterteigpastetchen mit Morcheln und Gänselebermousse Kartoffelkroketten, Gemüse garnitur	CHF 48.00
Schmorgeschnetzeltes vom Rind „Basler Art“ mit Spätzli, Saisongemüse	CHF 30.00
„Suure Mogge“ Sauerbraten, Kartoffelstock Saisongemüse	CHF 34.00
Gespickter Rindsschmorbraten, Spätzli Saisongemüse	CHF 36.00

Fleischgerichte (Lamm)

Lammrückenfilet rosa gebraten, an Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 38.00
--	-----------



Desserts

Karamelköppli mit Früchtegarnitur	CHF 07.50
Panna Cotta mit Zitrusfrüchten	CHF 10.00
Gebrannte Creme	CHF 12.00
Sorbetteller mit Früchtegarnitur	CHF 12.00
Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur	CHF 12.50
Weisses Nougatparfait mit Amarettolikör	CHF 12.00
Läckerliparfait an Zwetschgenkompott	CHF 12.00
Früchtegratin mit Vanilleeis	CHF 14.00
Parfait Glace Grand Marnier	CHF 13.00
Dessertteller Merian	CHF 18.00
Dessertbuffet mit Käseplatte (Ab 20 Personen)	CHF 25.00
Dessertbuffet ohne Käseplatte (Ab 20 Personen)	CHF 20.00
Friandises zum Kaffee 3 Stück pro Person (Petit Patisserie)	CHF 07.00



Menus mit Basler Spezialitäten

Menu Basilisk à CHF 85.00

Kraftbrühe mit Flädli

Glasierter Lachs nach „Basler Art“

Butterreis

Rindsfilet im Blätterteigpastetchen mit Morcheln und Gänselebermousse

Kartoffelkroketten

Gemüse garnitur

Läckerliparfait mit Zwetschgenkompott

Menu Vogel Gryff 2 à CHF 78.00

Klare Ochsenschwanzsuppe

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Gemüseragout

Safransauce

Kalbsschnitzel gefüllt mit Gänselebermousse und Scheiben von Rohschinken

Butternudeln mit Brotwürfel

Bunte Gemüse garnitur

Halbgefrorenes mit Baselbieter Kirsch



Menu Leu à CHF 72.00

Kleiner Suppentopf mit Geflügelfleisch und Gemüse

Gebratenes Forellenfilet auf Lauchbett an Rotweinsauce
Salzkartoffeln

Kalbsschulterfilet im Rohschinkenmantel

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Sorbetteller mit Früchtegarnitur

Menu Wilde Maa à CHF 75.00

Tintenfischcarpaccio mit Ruccola und Tomaten – Kapern Vinaigrette

Gazpaccio mit gebratener St. Jakobsmuschel

Gebratener Seeteufel auf Blattspinat an Rotweinsauce

Pastinakenpüree

Peperoniwürfel

Weisses Nougatparfait mit Amarettolikör



Menu Fähri Maa à CHF 98.00

Thunfischcarpaccio an Oliven - Zitronenöl
Salatbouquet und Sesam

Klare Fischsuppe Merian

Pochierter Steinbutt auf grünem Spargel mit Curryöl

Gebratene Bärenkrebse

Grilliertes Gemüse

Oregano Kartoffeln

Dessertteller Merian

Menu Café Spitz à CHF 73.00

Lachs in Dill mariniert an Meaux – Senfsauce
Salatbouquet

Tomatenessenz mit Basilikumstreifen

Rotbarbenfilets mit orientalischer Gemüsevinaigrette

Couscous

Schokoladenmousse



Menu Merian à CHF 98.00

Variation von geräucherten und marinierten Fischen

Hummerschaumsuppe

Variation von St. Jakobsmuscheln und Rotbarbe

Petersiliensauce

Ratatouille Gemüse

Am Stück gebratenes Seeteufelfilet

Rotweinsauce

Wildreis und buntes Gemüse

Millefeuille von den drei farbigen Schokoladenmousses

Früchtecoulis

Menu 1 à CHF 75.00

Parmaschinken mit Melonensalat

Klare Ochsenchwanzsuppe

Schweinsfilet gebraten mit

Calvadossauce

Nudeln in Butter

Saisongemüse

Panna Cotta mit Zitrusfrüchten und

Fruchtsaucenspiegel

Menu 2 à CHF 80.00

Klare Ochsenchwanzsuppe

Gebratenes Rotbarbenfilet auf

Ratatouille

Tomaten, Oliven, Kapernäpfel

Vinaigrette

Am Stück gebratenes Rindsfilet

Balsamicosauce

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Vanilleschaumgefrorenes mit

Kirschenragout



Menu 3 à CHF 75.00

Kleiner Suppentopf mit Geflügelfleisch
und Gemüse

Knusprig gebratenes Rotbarbenfilet
auf mediterranem Püree
Kapernäpfel, Tomaten und
Olivenragout

Rindsschmorbraten
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Halbgefrorenes mit Baselbieter Kirsch

Menu 4 à CHF 74.00

Salatbouquet mit sautierten
Riesenkrevetten
Balsamicodressing

Hummerschaumsuppe

Glasiertes Zanderfilet mit Safrankruste
Champagnersauce

Wildreis

Saisongemüse

Karamelköpfler mit Rahm

Wir hoffen, dass Sie beim durchblättern Appetit bekommen haben. Falls Ihnen die Auswahl nicht zusagt, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Wir helfen Ihnen sehr gerne!

Herzlichen Dank für die Berücksichtigung unseres Hauses.