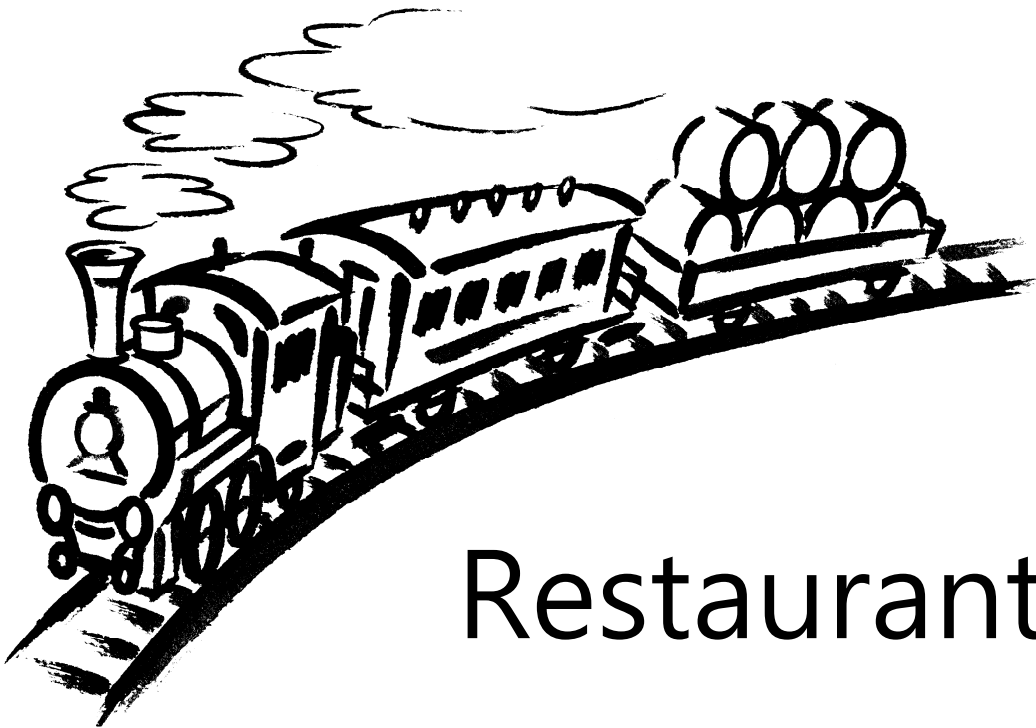


Menu-Vorschläge für Anlässe



10/09

Restaurant Bundesbahn

Hochstrasse 59

4053 Basel

Telefon: 061 / 361 91 88

Lieber Gast,

es freut uns ausserordentlich und wir fühlen uns geehrt, dass Sie unser Restaurant "Bundesbahn" für Ihren Anlass gewählt haben. Nebst der Auswahl des für Ihr Fest geeigneten Raumes, Apero's, Essen's, Dessert's und des Weines, ist noch an viel Anderes zu denken, damit Ihr Anlass unvergesslich bleibt. Hier einige stichwortartige Hinweise, was noch alles abzuklären ist: Tischdekoration, Menumarten, Hellraum- oder Dia-Projektor, Leinwand, Rednerpult, Mikrophon, Musik, Blumen, Kerzen, Beschriftung Eingang, Art der Bestuhlung, Organisation Bus/ Taxi, Fotograf, Presse usw. All diese Zusatzleistungen werden wir Ihnen selbstverständlich nur zu unseren Selbstkosten weiterverrechnen. Wie Sie aus dieser Aufzählung sehen, sind zusätzlich also noch einige Punkte abzuklären. Wir bitten Sie deshalb, mit uns diesbezüglich Kontakt aufzunehmen. Sollte Ihnen von unseren nachstehenden Menu-Vorschlägen keiner zusagen, so sind wir natürlich gerne bereit mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch ein Ihren Vorstellungen entsprechendes Menu zusammenzustellen. Schon heute hoffen wir darauf, Sie an Ihrem Anlass oder Fest verwöhnen zu dürfen, danken Ihnen für die Berücksichtigung unseres Hauses, versichern Ihnen, dass wir uns alle Mühe geben werden, Sie zufrieden zustellen und freuen uns stets auf Ihren Besuch!

Wir freuen uns schon heute auf Ihren Besuch!

Familie Kirmizitas und das Gastro-Team

Menuvorschläge mit Vorspeisen + Dessert (ab 10 Personen)

41. Menu „Arosa“

- Rohschinken mit Melone, Toast und Butter
- Ochsenschwanzsuppe mit Sherry
- Schweinsfilet an Estragonsauce hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur
- Frischer Fruchtsalat mit Glace

Fr. 68.50

42. Menu „Chiasso“

- Tomatencremesuppe mit Rahmhäubchen
- Osso-Bucco "Cremolata" -
Polenta und Gemüse garnitur
- Exotischer Fruchtsalat

Fr. 49.50

43. Menu „Engelberg“

- Pilzpastetli "Maison"
- Kleiner gemischter Salat
- Roastbeef "Englische Art" mit Sauce Bearnaise Krokette n und Gemüse garnitur
- Vanille-Glace mit heissen Waldbeeren

Fr. 74.--

44. Menu „Locarno“

- Geräucherter Lachs mit Toast, Butter und Meerrettichschaum
- Tomatencremesuppe mit Rahmhäubchen
- Kalbssteak mit Morchelrahmsauce hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur
- Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 84.50

45. Menu „Mittelland“

- Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter
- Bouillon mit Gemüsestreifen
- Rindsfilet-Medaillon mit Steinpilzen Safranrisotto und Gemüse garnitur
- Sorbet Wodka
- Schweinsfilet an Estragonsauce Krokette n und Gemüse garnitur
- Sorbet-Teller garniert mit Früchten

Fr. 97.50

46. Menu „Montreux“

- Nüsslisalat mit Speck, Croutons + Pilzen
- Französische Zwiebelsuppe gratiniert
- Lammrückenfilet "Provençale"
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur
- Zwetschgensorbet

Fr. 63.50

47. Menu „Thuner- See“

- Kleine Portion Eglifilet mit
Reis oder Salzkartoffeln
- Nüsslisalat mit Ei
- Kalbsrahmschnitzel
Butternüdeli und Gemüse garnitur
- Mit Marronipuree gefüllte Crepe
auf Himbeersauce

Fr. 73.50

48. Menu „Ascona“

- Knoblauchcremesuppe mit Croutons und Rahm
- Hauspastete mit Waldorfsalat
- Kalbsschnitzel "Saltimbocca"
Safranrisotto und Gemüse garnitur
- Rotweibirnen mit Vanille-Glace

Fr. 66.50

49. Menu „Lausanne“

- Seezungenfilet an Weissweinsauce auf Blattspinat
- Nüsslisalat mit Lachsstreifen
- Sorbet Champagne
- Chateau-Briand mit Sauce Bearnaise, Kroketten und
Gemüse garnitur (bis max. 12 Personen)
- Halbe Ananas mit Kirsch

Fr. 97.--

Herkunftsländer unseres Fleisches

Rind:	Schweiz/Argentinien/Brasilien
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Lamm:	Schweiz/Neuseeland/Argentinien
Geflügel:	Schweiz/Ungarn/Brasilien