

senevita  
Gellertblick



**Bankettkarte.**

**GELLERT GARTEN**  
Restaurant

# Willkommen im Restaurant Gellertgarten.

## Liebe Gäste

Möchten Sie ein Fest oder ein Apéro mit Ihren Liebsten feiern? Benötigen Sie eine Räumlichkeit für Ihren Geburtstag oder die Generalversammlung? Wir bieten Ihnen den idealen Rahmen und organisieren mit Freude einen gelungenen Anlass. Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Anregungen mit. Wir kreieren Ihr ganz persönliches Fest nach Ihren Bedürfnissen, damit Ihr Anlass in unvergesslicher Erinnerung bleibt. Unser Küchenteam verzaubert Sie mit kulinarischer Vielfalt und höchster Qualität. Lassen Sie sich von unseren Menüempfehlungen inspirieren.

Unsere Räumlichkeiten bieten wie folgt Platz:

Restaurant bis 100 Plätze

Grosser Saal bis 45 Plätze

Sitzungszimmer bis 10 Plätze

Seminare sind in unseren Räumlichkeiten ebenfalls möglich. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte unterbreiten können. Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Unsere Mitarbeitenden freuen sich, Sie bei uns willkommen zu heissen und bedienen zu dürfen. Geniessen Sie Ihren Anlass in der Senevita Gellertblick.

Ihr Gellertgarten-Team

# Apero.

## Kalte Häppchen

---

Nüssli/Chips	pro Person	1.50
Grissini	pro Person	3.00
Party Sandwich – mit Lachs, Zitrone und Meerrettich – mit Poulet und Mango-Chutney – mit Weichkäse und Feigensenf – mit Tofu, Avocado und rassicem Dip	pro Stück	3.50
Canapés – mit Lachs, Zitrone und Meerrettich – mit Rindstatar – mit Weichkäse und Feigensenf – mit Ei und Kräutern – mit Salami und rassiciger Mayonnaise	pro Stück	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli (saisonal)	pro Stück	2.50
Gemischte Fleisch- und Käseplatte	pro Person	15.00
Salziger Mini-Muffin – mit Feige und Nüssen – mit Lachs und Dill	pro Stück	4.00
Speckzopf / Speckgugelhopf von Bäckerei Gaugler	pro Person	4.00
Focaccia mit Oliven und frischen Kräutern	pro Stück	4.00

## Warme Häppchen

---

Mini Schinkengipfeli	pro Stück	3.00
Mini Klosterchiechli	pro Stück	3.00
Pouletspiessli mariniert	pro Stück	4.00
Crevetten im Kartoffelmantel mit süsser Chilisauce	pro Stück	5.00
Vegetarische Frühlingssrolle an Sweetchilli-Sauce	pro Stück	3.00

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

## Suppshot in der Espressotasse

---

Spargelsüppchen (Frühling)	pro Stück	3.00
Tomatensüppchen (Sommer)	pro Stück	3.00
Kartoffelsüppchen mit Kerbel (Herbst)	pro Stück	3.00
Karottensüppchen (Winter)	pro Stück	3.00

## Süsses aus der Patisserie

---

Schokoladen-Muffin nach Schwarzwälder Art	pro Stück	4.00
Karamellköpfler	pro Stück	4.00
Tiramisu	pro Stück	4.00
Gellertgarten Schoggikuchen	pro Stück	4.00
Frischer Fruchtsalat	pro Stück	4.00
Früchte-Spiessli	pro Stück	4.00
Panna Cotta mit Beerencoulis	pro Stück	4.00



## Menu Frühling.

69.00

Geräuchertes Forellenfilet an Dill-Senfsoße mit Frühlingsalat  
\*\*\*\*\*  
Freiland Rindsentrecôte von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim an  
Sherrysauce mit Kartoffel-Spargelgratin  
\*\*\*\*\*  
Trilogie von der Erdbeere

## Menu Sommer.

69.00

Tomaten-Wassermelonen Tartar mit  
Salsa verde und mariniertem Fetakäse  
\*\*\*\*\*  
Baselbieter Kalbssteak an Rosmarinjus  
dazu mediterrane Kartoffeln und Grillgemüse  
\*\*\*\*\*  
Sorbet mit frischen Beeren und Früchteragout

## Menu Herbst.

69.00

Nüsslisalat mit Croûtons und Bündnerfleisch  
\*\*\*\*\*  
Baselbieter Kalbshuftsteak an Wildpfeffersauce  
dazu Sellerie-Kartoffelpüree und Herbstgemüse  
\*\*\*\*\*  
Marronimousse-Törtchen mit Birnenkompott und Vanilleglace

## Menu Winter.

69.00

Geräuchertes Lachsfilet mit winterlichem Salat und Dillsauce  
\*\*\*\*\*  
Rindsschmorbraten Burgundersauce mit  
Kartoffelstock und Wurzelgemüse  
\*\*\*\*\*  
Panna Cotta mit Orange und Grand Marnier

## Unsere Klassiker.

Marktfrischer Saisonsalat mit Hausdressing	9.50	
Saisonale Suppe mit Einlage	7.00	
Badisches Weissweinsüppchen mit glasierten Trauben	9.00	
Klöpfersalat mit Jenzers Goldwurst	Kleine Portion	10.00
	Grosse Portion	18.50
	Pommes Frites	5.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und jungem Blattsalat	19.00	
Gnocchipfanne mit saisonalem Gemüse, Waldpilzen und Kräuterrahmsauce	29.00	
Sautiertes Schweizer Saiblingfilet auf Zitrus-Risotto und Fenchel	42.00	
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes Frites	19.50	
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	22.50	
Gebratene Maispoularde an Pilzrahmsauce, Quarkspätzli und Saisongemüse	39.00	
Baselbieter Kalbssteak an Jus, Nudeln und Saisongemüse	43.00	
Filet vom Freilandrind an Sauce Béarnaise, Ofen-Kartoffel-Gemüse	48.00	
Riz Casimir mit frischen Früchten garniert	25.00	
Grand Marnier Parfait mit marinierten Früchten	13.00	
Karamellköpfler mit Rahm	8.00	
Schoggi Trilogie (Mousse, Glacé und Kuchen)	13.00	
Sorbet mit Gùx	9.00	

# Spezielles und Saisonales.

## Chinoise-Platte

pro Person 49.00

je 40 g Rind-, Lamm-, Kalb- & Pouletfleisch (160 g)  
5 Saucen: Curry, Cocktail, Tartar, Knoblauch & Mexicaine  
Pommes Frites & Essiggemüse als Beilagen

Zum Dessert  
Kleiner Coupe Colonel oder eine Kugel Glacé mit Rahm

## Käse-Fondue

pro Person 29.00

150 g Käse-Fondue  
mit Brot, Birnenschnitzen und einem Glas Kirsch (4cl)

## Raclette

pro Person 29.00

180 g Raclettekäse  
mit Kartoffeln und Essiggemüse

Grillbuffet ab 20 Personen auf Anfrage

Pastaplausch ab 20 Personen auf Anfrage

Brunch ab 20 Personen auf Anfrage



# Zvieri.

## Klassischer Zvieriteller

---

Kalter Teller mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Rohschinken und Emmentaler  
Essiggurken, Tomaten und Perlzwiebeln, Hausbrot und Butter 19.00

## Hors d'oeuvre-Riche-Teller

---

Kalter Teller mit Hauspastete, verschiedenen Wurstwaren, Rohschinken,  
Roastbeef, kaltem Braten, Pouletbrust und Crevetten-Cocktail 29.00  
Russische Eier und Selleriesalat  
Essiggurken, Tomaten und Perlzwiebeln mit Hausbrot und Butter

## Heisser Beinschinken

---

Serviert mit Kartoffelsalat und Senf 23.00

## Elsässer Teller

---

Speck- und Russenzopf 9.00

## Seminare und Anlässe mit separatem Raum.

---

Tagespauschale pro Person inkl. Saal 70.00  
Halbtagespauschale pro Person inkl. Saal 50.00

Begrüßungskaffee  
Kaffee, Espresso, Tee, O-Saft, Wasser und Gipfeli

Pause am Vormittag  
Kaffee, Espresso, Tee, O-Saft, Wasser,  
Gebäck, Früchte und Gellertgarten Muesli

3-Gänge-Mittagsmenü inkl. eines Soft-Getränks nach Wahl

Pause am Nachmittag  
Kaffee, Espresso, Tee, O-Saft, Wasser,  
Früchte, Brainfood und Glacé

Technik im Raum ist inkludiert

## Raummiete ohne Konsumation

---

Gellertsaal pro Tag 400.00  
pro Halbttag 250.00  
pro Abend 200.00

Sitzungszimmer pro Tag 200.00  
pro Halbttag 100.00  
pro Abend 75.00





**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)