



Landgasthof Riehen

Hotel Restaurant

Genuss im Herzen des grossen, grünen Dorfes.

Der Landgasthof im Dorfzentrum bildet seit Jahrzehnten eine wichtige Konstante im gesellschaftlichen und kulturellen Leben von Riehen. Als 1908 die erste Strassenbahn die Stadt Basel mit der Landgemeinde verband, eröffnete an der dortigen Haltestelle das «Tramstübli». Dieses wurde Ende der 1940er Jahre abgerissen und an seiner Stelle im Jahr 1951 das heutige Hotel-Restaurant Landgasthof mit dem Bürgerkeller im Untergeschoss und dem angebauten Saalbau eröffnet. Das vielseitige kulinarische Angebot in der Gast- und der Wettsteinstube sowie dem Spezialitätenrestaurant La Campagnola ist aus der gastronomischen Palette der Gemeinde nicht wegzudenken. Familienfeiern, Geburtstagsfeste, Hochzeitsbankette und Leidessen, Apéros, Seminare, Generalversammlungen oder Meetings der lokalen Serviceclubs – «tout Riehen» trifft sich im Landgasthof.

Mit dem Restaurant Landgasthof Riehen haben Sie die richtige Wahl für Ihren Anlass getroffen. Wir freuen uns sehr, Ihnen unsere Apéro- und Menu-Vorschläge präsentieren zu dürfen.

Selbstverständlich nehmen wir gerne Ihre eigenen Ideen oder Ergänzungen entgegen, die wir nach Ihren Wünschen ausführen.

Bei allen Vorschlägen können einzelne Gerichte oder Beilagen ausgetauscht, ergänzt oder weggelassen werden. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass in diesem Fall die Preise von uns neu kalkuliert werden müssen.

Bei Bankett-Anlässen mit Essen stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten, sowie auch der Saal selbstverständlich gratis zur Verfügung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Haus und versichern Ihnen qualitativ hochstehende und professionelle Dienstleistungen.

Das Team vom Landgasthof heisst Sie herzlich willkommen und steht Ihnen bei Fragen und Wünschen jederzeit gerne zur Verfügung.



Landgasthof Riehen
Hotel Restaurant

Unsere Räumlichkeiten



Gaststube bis 60 Plätze



Restaurant bis 70 Plätze



Wettsteinstube bis 80 Plätze



Bügerkeller bis 60 Plätze



Grosser Festsaal bis 380 Plätze



Boulevardterrasse bis 70 Plätze



Parkterrasse bis 50 Plätze

Gemeinsam besprechen wir die für Sie passende Bestuhlung.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



Landgasthof Riehen
Hotel Restaurant

Unser Menu- und Buffetvorschläge

ZUM APERO...

... sei es mit Geschäftsfreunden zum Abschluss eines erfolgreichen Tages oder als Beginn eines stimmungsvollen Abends mit anschliessendem Dinner. Wir stehen Ihnen mit unseren gastronomischen Dienstleistungen sehr gerne zur Verfügung.

Triangel-Canapés:		Preis pro Stück
gekochter Schinken oder Käse		4.50
Salami		4.50
Bündnerfleisch		5.50
Rohschinken		5.50
Beef tartare		6.00
Rauchlachs		6.00
Roastbeef		6.50
 Snacks:		
Sunnereedli	Portion	5.00
Chips & Nüssli	Portion	4.50
Blätterteig-Gebäck	Portion	5.50
Mini Käseküchlein	2 Stück	4.00
Apéro-Schinkengipfeli	Stück	4.00
Apéro-Pouletspiessli	Stück	6.50
Mini-Pizza	Stück	4.00
Risotto im Glas (saisonal verfeinert)	Stück	5.50
Crevette mit Limetten Dip	Stück	6.50
Meatballs mit pikanter Tomatensauce	Stück	5.00
Lachs Tartar mit Dill	Portion	5.00
Frische, rohe Gemüsesticks mit Dip	Teller für 10 Personen	35.00

Gerne stellen wir für Ihren Anlass eine Auswahl zu einem Pauschal-Preis zusammen.

Währschafte:	Preis pro Person
Bündnerteller Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Beinschinken, verschiedene Salate und frische Melone	24.00
Heisser Fleischkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat und zweierlei Senf	19.00

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



Landgasthof Riehen
Hotel Restaurant

Frühling

Frühlingmenu I

„Riehner Marktfrauensalat“ 12.50
Frischer Frühlingssalat mit Radieschen, Kohlrabi,
Eiern und Gartenkresse

„Hackbraten Landgasthof“ 24.50
Im Speckmantel gebackener Hackbraten
mit hausgemachten Kartoffelstock und glasiertem Gemüse

Frühlingshafte Verführung auf Schweizerdeutsch 12.50
Meringue-Parfait mit frischen Erdbeeren

3-Gang-Menu 49.50

Weinempfehlung:

Merlot Bianco Rovere 68.00
Guido Brivio, Tessin

Frühlingsmenu II

Spargelsuppe 12.50
Suppe von weissen Spargeln mit knusprigen Croûtons

„Gefüllte Pouletbrüstchen“ 34.50
Mit Tomaten und Salbei gefüllte Ribelmals-Pouletbrust
mit Sbrinz-Risotto und buntem Gemüse

Frühlingsfrische Früchte 12.50
garniert mit hausgemachtem Sorbet

3-Gang-Menu 59.50

Weinempfehlung:

Oeil de Petrix AOC 48.00
Keller Vins, Neuenburg, Pinot Noir



Landgasthof Riehen
Hotel Restaurant

Sommer

Sommermenu I

Grillierte lauwarmer Wildriesencrevetten mit Knoblauchsauce ***	17.50
«Gaspacho», kalte andalusische Gemüsesuppe nach Art des Hauses mit erntefrischen Tomaten, fruchtiger Wassermelone und würzigem Pesto ***	11.00
Maispouardenbrust mit Thymianjus mit Thymianjus, Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse ***	39.00
Panna Cotta mit Mangomousse	11.50

4-Gang-Menu **79.00**

Weinempfehlung

Weiss: Maispracher Chardonnay AOC Urs Imhof, Maisprach	52.00
---	-------

Sommermenu II

Bio Lachs mit fruchtiger Zitronensauce und Fenchelsalat ***	20.00
Entrecôte am Stück vom Weidenrind mit BBQ Sauce dazu Brätler Kartoffeln auf Kräuterquark und Grillgemüse ***	46.00
Heisse Beeren mit Vanilleglace	12.50

3-Gang-Menu **78.50**

Weinempfehlung

Weiss: Petite Arvine du Valais AOC Vins et Vignobles Julius, Salgesch	59.00
Rot: Humagne Rouge Vins et Vignobles Julius, Salgesch	63.00



Landgasthof Riehen
Hotel Restaurant

Herbst

Herbstmenu I

Hausgemachte Wildterrinen mit Meerrettichsauce und Salatbouquet ***	17.50
Kürbiscremesuppe mit Brotroutons ***	12.50
Suure Mooge(Rindsbraten geschmort) mit Karottensauce und Kartoffelstock ***	39.00
Zimt - Zwetschgen Parfait	11.50

4-Gang-Menu **80.50**

Weinempfehlung

Weiss:	Langhe Roero Arneis DOC Villa Carena, San Giorgio Monferrato ; Piemont	59.00
Rot:	Ripasso "Le Crosare" Valpolicella Classico Superiore DOC Cantine Lenotti, Bardolino Corvina, Rondinella, Moilinaro	54.00

Herbstmenu II

Herbstsalatbouquet mit geräucherter Entenbrust, Nüssli und hausgemachtem Dressing ***	17.50
Rehgeschnetzeltes in sämiger Pilzsauce dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Rotweibirne ***	41.00
Vermicelles mit Vanilleglace	11.00

3-Gang-Menu **69.50**

Weinempfehlung

Rot:	Figuro 12 Crianza DO Barrique, Tempranillo	56.00
	Garcia Figuro	Magnum 1.5l 102.00



Landgasthof Riehen
Hotel Restaurant

Winter

Fondue-Variationen à discrétion im schönen Bürgerkeller

Entdecken Sie unser Fleisch- oder Käsefondue nach Ihrem Gusto so viel Sie mögen. Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie in gemütlichem Ambiente die Schweizer Klassiker schlechthin.

Menu Käsefondue

Toggenburger Plättli Landrauchschinken, herzhafter Rohessspeck, Landjäger, Salami und Mostbröckli ***	14.50
Königsfondue "original" Nöldi's Königschäs-Mischung ***	29.50
Erfrischendes Duett vom hausgemachten Sorbet	7.50

3-Gang-Menu 55.50

Menu Fondue Chinoise

« Landfrauensalat » der Saison ***	9.50
Grosi's Tagessuppe der Saison ***	7.50
Fondue Chinoise à discrétion mit Lauchbouillon (glutenfrei) Mit Rind, Poulet und Schweinefleisch buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 5 verschiedene Saucen, (Knoblauch, Curry, Feuersauce, Cocktails- und Tartarsauce) ***	45.50
Sorbetteller mit marinierten Früchten und Güggs	9.50

4-Gang-Menu 72.00



Landgasthof Riehen Hotel Restaurant

Unsere ganzjährigen «Klassiker»

Basler Geschnetzelttes vom regionalen Kalb in Dunkelbiersauce serviert mit knuspriger Butterrösti und Gemüse	41.00
Baselbieter Kalbssteak mit sämiger Morchelsauce serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	43.00
Rindsfilet an Bearnaise-Sauce dazu Pommes frites und Gemüsebouquet	49.00

Buffets

Dessert-Buffer "Landgasthof"

passend zu allen Menus oder Tellergerichten pro Person (Angebot ab 20 Personen)	27.50
---	-------

Frische Früchte, reichhaltige Käseplatte und viele, viele süsse Überraschungen wie Kuchen, Cremes, Sorbets, und vieles mehr.

Landgasthof-Buffer ab 20 Personen

Hier ist für jeden das richtige dabei...

Kaltes Buffet

Geräucherte Bachforelle, geräucherter Wildlachs, Bärenkrebse, Roastbeef, geräucherte Entenbrust, Hausgemachte Terrinen, Melone mit Parmaschinken und vieles mehr

Saucen: Cumberland, Orangen, Vinaigrette, Tartar, Meerrettichschaum

Reichhaltiges Salatbuffet mit Riesenzopf

Warmes Buffet

Entrecôte am Stück mit Eierschwämmchen, Sauce Béarnaise

Glasierter Kalbsschulter an Rosmarinsauce

Schweinsbraten mit Thymianjus und Honigschinken mit Madeirajus

Hausmachernudeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

saisonales Marktgemüse, Bohnen, Rüebl

Zweierlei Schokoladenmousse mit Früchten garniert

Landgasthof-Buffer komplett	84.00
Landgasthof-Buffer mit Dessertbuffer	99.00

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



Landgasthof Riehen Hotel Restaurant

Gerne können Sie sich auch eine Kombination aus unserer à la carte Karte und den Menu Vorschlägen zusammenstellen.

Diverses

Tischdekorationen

Gerne helfen wir Ihnen bei Ihren Dekorationswünschen. Arrangements sind schon ab CHF 30.00 erhältlich. Gerne übernehmen wir für Sie die Organisation und Absprache.

Menükarten

Auf Ihren Wunsch schreiben wir für Sie Ihre persönliche Menükarte

Tischplan

Die Tischordnung wird Ihren Wünschen entsprechend entgegengenommen.

Musik und Unterhaltung

Gerne helfen wir Ihnen dabei, die passende musikalische Untermalung oder das gewünschte Rahmenprogramm zu organisieren.

Für grösser Aufbauten und Installationen im Saal und der Bühne ziehen wir den Bühnentechniker der Gemeinde dazu.

Preisliste Miete Technik und Unterhaltung

Handmikrofon mit Kabel	50.00
Notebook	50.00
Beamer (inkl. Leinwand)	90.00
Flipchart	20.00
Pinnwand	20.00

Preisliste Diverses

Zapfengeld pro Weinflasche	30.00
Tellergeld für Mitgebrachte Torten	3.00



Landgasthof Riehen
Hotel Restaurant

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Gästezahl

Die von uns bestätigte Anzahl Gäste ist verbindlich, Abweichungen bis zu 10 % können Sie uns bis 24 Stunden vor dem Anlass bekannt geben. Grössere Abweichungen teilen Sie uns bitte 14 Tage vor dem Anlass mit.

Öffnungszeiten

Für Anlässe ab 24:00 Uhr wird ein Aufpreis von CHF 120.00 für jede angefangen Stunde verlangt.

Gültigkeit der Offerte

Bitte bestätigen Sie uns die Reservation schriftlich per Mail. Solange gilt die Offerte als provisorisch.

Annulation

Bei Annulationen bis 3 Wochen vor der Veranstaltung werden keine Gebühren erhoben.

21 – 8 Tage vor dem Anlass: 30% des voraussichtlichen Gesamtbetrages

7 – 3 Tage vor dem Anlass: 60% des voraussichtlichen Gesamtbetrages

Weniger als 48 Stunden vor dem Anlass: 100% des voraussichtlichen Gesamtbetrages.

Der voraussichtliche Gesamtbetrag setzt sich zusammen aus der vereinbarten

Mindestkonsumation und den vereinbarten Leistungen und Lieferungen, multipliziert

mit der zuletzt gemeldeten Gästezahl. Sind noch keine Leistungen vereinbart,

verrechnen wir bei Aperooanlässen CHF 30 pro Person und bei Bankettanlässen CHF 100 pro Person.

Schlussabrechnung

Wir stellen Ihnen eine detaillierte Rechnung zusammen, die Sie vor Ort in bar mit Kreditkarte, Postcard oder EC bezahlen können. Preise inkl. 7.7% MwSt.