



Herzlich Willkommen

im urbanen Restaurant 1777 im historischen Schmiedenhof!



Ein Fest ohne Apéro ist ein normales Fest!

Jung, flexibel, persönlich, frisch... und doch gästeorientiert, qualitätsbewusst und zuverlässig. Bei uns erwartet Sie ein sorgfältig selektioniertes Angebot, welches den heutigen Bedürfnissen nach gesunder und naturbelassener Ernährung Rechnung trägt. Stellen Sie nach Ihren Wünschen einen unvergesslichen Apéro zusammen und genießen Sie ihn in unserem einzigartigen 1777 in der historischen Basler Altstadt im Schmiedenhof.

Wir freuen uns auf Sie!

Die kulinarischen Spielregeln

Grundsätzlich gilt: bei uns ist vieles möglich. Lassen Sie Ihrem Gaumen bei der Zusammenstellung Ihrer Gerichte freien Lauf.

REGEL 1

Bitte beachten Sie, dass die Mindest-bestellmenge pro Häppchen 10 Stück beträgt.

REGEL 2

Wir sind dankbar, wenn Sie uns über allfällige Allergieren im Voraus informieren.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt. Die Preise sind pro Person angegeben.



Basic

1777 - Antipasti-Teller mit Parmesan, Schinken, Bergkäse, Salami, marinierte Cherry-Tomaten	8.00
1777 - Fleischselektion aus der Metzgerei Jenzer	8.50
1777 - Käselektion mit verschiedenem Weich- und Hartkäse von Maître Rolf Beeler	8.00
1777 - Parmesan	5.90
1777 – marinierte Oliven	3.20
1777 - Nussmischung	kostenlos

Classic

Mini 1777-Burger	5.50
Mini 1777-V-Burger (Vegan)	5.50
Mini Pulled-Pork Burger	5.50
Mini Fries	3.00
Mini Tortilla mit Tomaten-Limetten-Salsa	5.50
Lachs-Frischkäse Röllchen im Crêpes Teig	5.50
Focaccia, gefüllt mit Gemüse	5.80
Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken	6.90
Arancinis mit Hackfleischfüllung	4.80
Nachos mit Guacamole und Salsa	4.80

Crusty – Bruschette mit...

...rustikalen Dörrotomaten, Rohschinken und Rucola	5.20
...würzigem Auberginenkaviar und Lardo	4.90
...Erbsen-Minze-Mousse und Mozzarella	4.90
...Ziegenkäse, Feigensenf und karamellisierten Walnüssen	4.90
...Avocadofrischkäse mit Kapern	4.90
...Tête de moine und Birnen-Ingwer	4.90



Why not?

Blätterteigschnecken mit Pesto oder Speck	4.80
Käse- oder Gemüsetartelettes	5.80
Gemüsestrudel	4.80
Zucchini-Poulet Röllchen mit Feta	5.80
Oliven- oder Speckgugelhopf	3.30
Gemüsesticks mit 1777-Dip	3.30

Take a shot!

Tomaten-Orangensuppe mit Gin-Schaum	4.20
Apfel-Sellerieuppe mit Walnuss-Crunch	4.20
Zitronengras-Thai Curry	4.20
Tagessuppe nach saisonalem Angebot	4.20

Hearty

Vegetarische Frühlingsrollen	5.20
Parmesanrisotto mit Spinat	5.80
Falafel mit Minz-Tzatziki	4.90
Gemüselasagne	5.50
Meatballs in Tomaten-Chillisauce	6.50
Poulet-Satayspiesse mit Erdnussauce	6.20
Ragout mit Kartoffel-Mousseline	6.90
Rindsfiletwürfel mit Spargeln oder Pilzen (saisonal)	7.20
Gebratene Krevetten mit Limonenkräuter-Risotto	5.90
Gebratener Zander mit Selleriepüree	5.90
Mango-Chili-Hummus mit Pide Brot	5.80
Randen-Hummus mit Pide Brot	5.80



Fresh

Rauchlachs-Burger mit Meerrettich	6.90
Marinierter Biolachs mit schwarzem Sesam	5.20
Gebratener Honig-Saibling mit Kartoffel-Kräutersalat	4.80
Rohschinken-Melonenspiesse	4.90
Auberginenröllchen mit Couscous	5.00
Apfel-Fenchelsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse	4.80
Tomaten-Mozzarellaspiesse	4.80
Mango-Gurkensalat mit gebratenen Krevetten	4.80
Taboulè-Salat im Glas	4.80

Sweet

Beeren-Tiramisu	4.70
Saftiges Erdnuss-Schokoladenbrownie	3.30
Zitronentartelettes	3.80
Mini Cupcake Vanille mit Frosting	3.80
Apfelcrumble mit Vanillesauce	3.30
Mascarpone-Panna cotta mit Mango Sauce	3.80
Crème Catalane	3.30



APÉRO HÄPPCHEN-PAUSCHALE

«Lets go easy»

Gemischte Crusty Bruschette 1777-Style
Nussmischung und Oliven
Mini Fleisch- und Käseselektion
Brot

CHF 14.50

«Fresh & without worries»

Zucchini-Poulet Röllchen mit Feta
Randen-Hummus mit Pide Brot
Mango-Gurkensalat mit gebratenen Krevetten
Nussmischung und Oliven

CHF 16.00

«1777 Style»

Mini 1777 Burgers classic und/ oder vegan
Mini Fries to grab
Nachos mit Guacamole und Salsa
Vegetarische Frühlingsrollen

CHF 17.00

«Style is never out of fashion»

Mini 1777 Burgers classic und/ oder vegan
Käseselektion mit verschiedenem Weich- und Hartkäse
von Maître Rolf Beeler
Gemischte Crusty Bruschette 1777-Style
Take a shot (seasonal)
Poulet-Satayspiesse mit Erdnussauce
Meatballs in Tomatenchillisauc
Gemüsesticks mit 1777 – Dip

CHF 35.00



APÉRO RICHE PAUSCHALE

«1777 - best off»

Gemischte 1777-Crusty Bruschette

Nachos mit Guacamole und Salsa

Mango-Gurkensalat mit gebratenen Krevetten

Tagessuppe nach saisonalem Angebot

Mini 1777 Burgers classic und/ oder vegan

Mini 1777 Fries

Ragout mit Kartoffel-Mousseline

Poulet-Satayspiesse mit Erdnussauce

Auberginenröllchen mit Couscous

Marinierter Biolachs mit schwarzem Sesam

Gebratener Honig-Saibling mit Kartoffel-Kräutersalat

Saftiges Erdnuss-Schokoladenbrownie

Mascarpone-Panna cotta mit Mango Sauce

CHF 64.00



Getränke ohne Alkohol

Frischer Orangensaft	50 cl	14.80
Granini Orangensaft	100 cl	12.50
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100 cl	8.70
Hausgemachter 1777 Eistee oder Limonade	100 cl	13.50

Bier (Draft)

Heller Engel – Stadtmauer Brauer	30 cl	6.00
Dunkler Teufel – Stadtmauer Brauer	30 cl	6.50
Bengel – Stadtmauer Brauer	30 cl	6.00
Schlingel IPA – Stadtmauer Brauer	30 cl	7.00

Hot Start

Hausgemachter heisser weisser Glühwein	30 cl	7.00
--	-------	------

Gerne erhalten Sie auf Wunsch unser großartiges Weinangebot für eine passende Weinauswahl in einem separaten Dokument.



APÉRO GETRÄNKE PAUSCHALEN

«Easy»

1777-Wasser
1777 Eistee

Roero Arneis

Enrico Vaudano & Figli
Piemonte

Sospechoso

Uvas Felices
Vino de la Tierra de Castilla
(Tempranillo)

CHF 18.50

«Classic»

1777-Wasser
1777 Eistee

«L'Orée blanc»

Domaine des Fabrègues
Languedoc (Vermentino)

Barbera d'Alba

Fratelli Revello
Piemonte (Barbera)

Prosecco Brut « NUDO »

Colli del Soligo, Veneto (Glera)

CHF 20.50



GETRÄNKE-PAUSCHALEN REGEL & AGB'S

Bei den Getränkepauschalen bieten wir die Konsumation während eineinhalb Stunden an. Bei übermässigem Konsum würden wir uns vorbehalten nach zu berechnen, dabei sind wir jedoch grosszügig.

AGB's für unsere Bankettabteilung

Bitte beachten Sie, dass:

- ❖ die Reservation eines Banketts einen gegenseitigen Vertrag darstellt
- ❖ wir bei der Stornierung eines Bankettes:
 - ❖ innert 9 Tagen bis am Vortag 50% des vereinbarten Menüpreises (mindestens CHF 50.00 pro Person) verrechnen müssen
 - ❖ bei einer Absage am Tag des Anlasses den vollen Menüpreis (mindestens CHF 100.00 pro Person)
 - ❖ wir im Falle einer Absage aufgrund höherer Gewalt den Anlass bis 3 Tage vor Anlassdatum kostenfrei stornieren
 - ❖ die zuletzt gemeldete Anzahl Teilnehmende verrechnet wird
 - ❖ eine Reduktion der Personenzahl von bis zu 10% bis am Vorabend der Veranstaltung möglich ist
 - ❖ eine Reduktion der Personenzahl von über 10% wie oben aufgeführt verrechnet wird
 - ❖ wir bei Nichterscheinen einer à la carte Gruppe ab 6 Personen ohne rechtzeitiger Abmeldung CHF 100.00 verrechnen