

WILLKOMMEN IM 1777



Unser Restaurant liegt mitten in der Basler Altstadt und bietet diverse Möglichkeiten für Ihren Anlass.



WER SIND WIR?

Persönlichkeiten, welche pure Freude an der Gastronomie haben. Wann immer möglich berücksichtigen wir Produkte aus der Region und versuchen dennoch den Gerichten einen Touch «Extravaganz» zu verleihen. Vor allem aber wird mit Herzblut gekocht und Gäste werden verwöhnt.

MENU PRO PERSON

Menuvorschlage ab 10 Personen / einheitliche Menuwahl pro Gruppe

2 Gänge	52
3 Gänge	68
4 Gänge	82
5 Gänge	96

Auf der nächsten Seite finden Sie die Chef's Choice für unsere vier Jahreszeiten. Wählen Sie individuell Ihr Gänge-Menu aus den jeweiligen 5 Gängen von unserem Küchenchef.

Mehr Möglichkeiten finden Sie auf den darauffolgenden Seiten.

Haben Sie ein konkretes Budget? | Andere Vorstellungen? | Allergien/Unverträglichkeiten? Kein Problem – wir machen gerne individuelle Vorschläge und können fast alle Wünsche erfüllen.

Alle Gerichte mit dem Symbol  sind vegan.

Seite 2	Chef's Choice – Vier Jahreszeiten – Empfehlung pro Saison von unserem Küchenchef
Seite 3 & 4	weitere Möglichkeiten von Vor-/Hauptspeisen, Desserts & Kid's Menu
Seite 5	Apéro-Vorschläge
Seite 6	Apéro Pauschalangebote
Seite 7	das Kleingedruckte

CHEF'S CHOICE | VIER-JAHRESZEITEN

Wählen sie ihr beliebiges Gänge-Menü aus den jeweiligen 5 Gängen...

FRÜHLING (März, April, Mai)		SOMMER (Juni, Juli, August)	
Gang 1	Fenchel Carpaccio Parmesan Sonnenblumenkerne Maracuja-Vinaigrette	Gang 1	Blattsalat Frische Beeren Geröstete Mandeln Vinaigrette
Gang 2	Mandel-Erbsensuppe Frühlingszwiebeln Strohkartoffeln	Gang 2	Vichyssoise Kartoffel Gurke Sauerrahm
Gang 3	Tuna Sashimi Blattspinat Avocado Miso	Gang 3	Vitello Tonnato Rucola Kapern
Gang 4	Suprême Maispoularde Neue Kartoffeln Spargeln Morchelsauce	Gang 4	Kalbs Paillards Bratkartoffeln Grill-Gemüse Pilzsauce
Gang 5	Crumble Rhabarber-Erdbeere Joghurt Glacé	Gang 5	Panna Cotta Marinierte Erdbeeren Nuss Crunch

HERBST (September, Oktober, November)		WINTER (Dezember, Januar, Februar)	
Gang 1	Nüsslisalat Kürbis & Feige Gebratene Pilze 1777 Dressing	Gang 1	Gebeizter Lachs Kräutersalat Mandarine Dill & Gin
Gang 2	Kokos-Kürbissuppe Kürbiskerne Speck	Gang 2	Pastinaken-Apfelsuppe Croûtons IPA
Gang 3	Zander gebraten Linsen Stangensellerie Vinaigrette	Gang 3	Kabeljau Erbsenpüree Kräutergnocchi Gin-Schaum
Gang 4	Rindsentrecôte Grüne Bohnen Pommes frites Sauce Hollandaise	Gang 4	Rindsschulterbraten Schupfnudeln Wintergemüse Rotweinjus
Gang 5	Pochierte Birne «Tucharly» Kaffee Crunch Zabaglione	Gang 5	Crumble Bratapfel Vanillesauce

SALATIGES

FRÜHLING	SOMMER	HERBST	WINTER
Frühlingsalat Spargeln Datteltomaten Vinaigrette	Sommersalat Pfersich Avocado Crunch Mix	Herbstsalat karamellisierte Nüsse Feigen Feta	Nüsslisalat Speck Ei Croûtons

SUPPIGES

FRÜHLING	SOMMER	HERBST	WINTER
Spargelsuppe Rauchlachs Crostini	Wassermelone Gazpacho Basilikum Feta	Kokos-Kürbissuppe Kürbiskerne	Pilzsuppe Röstbrot Gebratene Pilze

VORSPEISEN Fleisch/Fisch

Rindstatar | gepickeltes Gemüse | geröstetes Brot | Kräutercreme

Thunfischtatar | Koriander | asiatischer Gemüsesalat | Soja

Zander gebraten | Fenchel | Apfelschaum

HAUPTGÄNGE Fleisch/Geflügel

Roastbeef | Spätzli | Rahmwirsing | Portweinjus

Schweinsrücken am Stück | Risotto | Rosmarin | Lauchgemüse

Rindsragout | Polenta | Haselnuss | Ofengemüse

Kalbsschulterbraten | Malfati | Portweinjus | Brokkoli

Gebratene Entenbrust | Kartoffelgratin | Rotkohl | Jus mit «Dunkler Teufel»-Bier

HAUPTGÄNGE Fisch

Skrei gebraten | Risotto | Bohnen Cassoulet | Estragon Sauce

Zander sautiert | saisonales Ratatouille | Couscous | Tomaten-Vinaigrette

HAUPTGÄNGE vegetarisch / vegan

Gefüllte Champignons | ligurisches Gemüse | Fregola Sarda | Kräutersauce

Linguine | rassige Tomatensauce | Basilikum | Burrata

SÜSSES

FRÜHLING	SOMMER	HERBST	WINTER
Pistazien Cheesecake Joghurt Glacé	Beerentraum Crumble	Spekulatius Crème Crunch	Gebrannte Crème Früchtekompott Bake & Break
Panna Cotta Birnen Rosmarin	Panna Cotta Rhabarber Minze	Mini Crêpes Toblerone Mousse Cassis	Glühwein-Topfen Mousse Caramel-Nusschip

Sowie die aktuellen Desserts aus der à la carte Karte

Hauptgänge «Kid's» @ CHF 14

Kid's Burger | Rindfleisch-Paddy | Pommes frites

Pouletschnitzel | Brokkoli | Reis

APÉRO-VORSCHLÄGE | Mindestbestellmenge pro Häppchen 10 stk.

ANTIPASTI

Oliven 	3.20	Nachos Guacamole Salsa	4.80
Hummus Pita 	5.80	Crostini Tapenaden-Mix	3.50
Nussmischung	kostenlos	Crostini Baba Ganoush	3.50
Kaltes Plättli Fleisch Käse	8	Crostini Rauchlachs	4.80

VEGETARISCH | VEGAN

Tomaten-Mozzarella Spiesse Honig-Basilikumpesto 	4.80
Fregola Sarda mediterranes Gemüse	5.50
Mini Burger vegetarisch vegan 	5.80
Mini Focaccia Antipasti Pesto	5.80
Mini Green Curry saisonales Gemüse	6.50
Champignons Kräuterfrischkäse 	5.80
Gemüsesticks 1777-Dip 	3.70
Falafel Joghurt-Dip	4.90
Quiche Gemüse	4.80

FLEISCH | FISCH

Meatballs Chili Tomatensauce	5.50
Mini Burger Rindfleisch	6
Mini Focaccia Pastrami 1777 Sauce	6
Crostini Rindstatar	5.80
Rindsragout Schmorgemüse	6.90
Pouletspiessli Erdnusssauce Erdnusssplitter	6.20
Mini Green Curry Poulet saisonales Gemüse	6.90
Bao Bun Porkbelly Miso Mayo Gemüse Koriander	6
Quiche Lorraine	5
Gebeizter Lachs Fenchel Kräutersalat	6
Gebratener Honig-Saibling smashed Gurkensalat	5.50
Thunfischtatar asiatischer Gemüsesalat Soja	5.80

SUPPEN SHOT'S

Tom Kha Suppe	4.20
Kokos-Kürbissuppe	4.20

SÜSSES MINIATUR CHF 3.80

FRÜHLING	SOMMER	HERBST	WINTER
Pistazien Cheesecake Joghurt Glacé	Beerentraum Crumble	Spekulatius Crème Crunch	Gebrannte Crème Früchtekompott Bake & Break
Panna Cotta Birnen Rosmarin	Panna Cotta Rhabarber Minze	Panna Cotta Feigen Zimt	Panna Cotta Orangen Lavendel

HÄPPCHEN PAUSCHALEN

<p>«BEFORE DINNER» CHF 11</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crostini Tapenaden Mix • Hummus Pita • Oliven • Nussmischung 	<p>«APÉRO 1777 STYLE» CHF 35</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oliven • Quiche Lorraine • Mini Burger Rindfleisch/vegetarisch • Gebeizter Lachs Fenchel Kräutersalat • Bao Bun Porkbelly Miso Mayo Gemüse Koriander • Crostini Tapenaden-Mix • Champignons Kräuterfrischkäse
<p>«APÉRO RICHE» CHF 68</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mini Burger Rindfleisch/vegetarisch • Mini Focaccia Pastrami 1777 Sauce • Bao Bun Porkbelly Miso Mayo Gemüse Koriander • Gebeizter Lachs Fenchel Kräutersalat • Crostini Rindstatar • Kokos-Kürbissuppe • Mini Green Curry saisonales Gemüse Poulet & vegetarisch • Champignons Kräuterfrischkäse • Thunfischtatar asiatischer Gemüsesalat Soja • Kalte Plättli Käse Fleisch • Tomaten-Mozzarella Spiesse Honig-Basilikumpesto • Saisonales Dessert Miniatur • Saisonales Panna Cotta Miniatur 	

GETRÄNKE-PAUSCHALEN (maximal gültig für 1 ½ Stunden)

<p>«EASY DRINKING» CHF 19.50</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1777-Wasser mit und ohne Kohlensäure • 1777 Eistee • Weisswein 1777 • Rotwein 1777 • Draft Bier 	<p>«DRINK WITH STYLE» CHF 21.50</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1777-Wasser mit und ohne Kohlensäure • 1777 Eistee • Weisswein 1777 • Rotwein 1777 • Draft Bier • Prosecco BRUT NUDO DOC, Colli del Soligo, Veneto (Glera)
---	--

GERNE SENDEN WIR IHNEN UNSERE GETRÄNKE- UND WEINKARTE FÜR EINE INDIVIDUELLE AUSWAHL ZU.

Das Kleingeschriebene 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 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 rechtzeitige Abmeldung CHF 100.00 pro Person verrechnen