

Bankett – Menu - Vorschläge

jakob. Der vierte König • Blumenrain 20 • 4051 Basel • 061 261 54 42
basel@jakobrestaurants.ch • www.jakobrestaurants.ch



Königliche Gäste und ihre Feste

Es freut uns, Ihnen unser einmaliges Restaurant Basel, direkt am Rheinufer, vorstellen zu dürfen. Wir sind ein Restaurant der SCHULER St. JakobsKellerei.

Wir bieten eine mediterrane Küche und kreieren die Speisen mit saisonalen Produkten. Wir kochen frisch, mit viel Liebe und Leidenschaft. Uns sind unsere Lieferanten und Produzenten persönlich bekannt.

Zu einem guten Essen gehört ebenso eine harmonische Weinbegleitung. Wir bieten Ihnen perfekte Weine aus den Kellern der SCHULER St. Jakobskellerei mit der Überzeugung das Pendant für Ihr kulinarisches Erlebnis zu präsentieren.

Ein freundliches, aufgestelltes und erfahrenes Team mit viel Liebe zum Detail sorgt dafür, dass sich Ihre Gäste bei uns wohlfühlen und Ihr Fest ein Erfolg wird, von dem man noch lange spricht. Dabei stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Die Vorschläge erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Selbstverständlich können wir auch Saucen, Beilagen etc. auswechseln. Sollten Sie nachstehend Ihr Wunsch nicht finden, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Wir werden gemeinsam einen perfekt auf Ihre Wünsche abgestimmten Anlass erarbeiten.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns so richtig „königlich“ bewirten zu dürfen.

Ihre Gastgeber
das königliche Team

jakob.


SCHULER
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

Bankett – Menu - Vorschläge

jakob. Der vierte König • Blumenrain 20 • 4051 Basel • 061 261 54 42
basel@jakobrestaurants.ch • www.jakobrestaurants.ch

Wir gliedern die Bankett Karte nach den saisonalen Gegebenheiten um auch die nötige Frische und Regionalität zu gewährleisten.

Die Gänge sind bis auf 1 Menu einzeln aufgelistet und können ganz nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

Am Schluss der Bankett Karte finden Sie auch einige Varianten ausschliesslich Vegetarisch

Begrüssen Sie ihre Gäste mit einem guten Glas Wein oder Prosecco, dazu...

Knabberspass mit Salzgebäck, Nüssli, Oliven, Silberzwiebeln	p. P. 3.50
Mini Tris di Crostini mit Crostini mit Tomaten/Basilikum, Thon und Oliven	p. P. 7.50
Gluschtige Spiessli mit Mini-Spiessli mit Poulet, Crevetten, Würstli und Lachs	p. P. 9.90
Blätterteiggebäck mit Schinken, Spinat, Käse, Curry, Tomaten	p. P. 7.90
Der leichte Einstieg in's Festtagsmenu mit Gemüsesticks und dazu Curry-, Cocktail- und Kräuter-Joghurt-Sauce	p. P. 6.90
Königsplatte mit Rohschinken, Bresaola, Hobelspeck, diverse Sorten Salami, Weich- und Hartkäse serviert mit einem Holzofenbrot	p. P. 9.50

Bankett – Menu - Vorschläge

jakob. Der vierte König • Blumenrain 20 • 4051 Basel • 061 261 54 42
basel@jakobrestaurants.ch • www.jakobrestaurants.ch

Frühling

Apfel - Sellerie Suppe

Spargel, Babyspinat, Ziegenkäse im Brikteig

Tramezzini vom Berg Lammrücken, Kartoffel - Zwiebelpüree, Ratatouille

Erdbeer - Tiramisu

79.00

Starter:	Spargelcremesuppe	10.50
	Apfel- Sellerie- Suppe	8.50
	mariniertes Salatbouquet, geräucherter Entenbrust, Orangenfilets	11.50
	Mousse von der geräucherten Forelle, Meerrettichschaum	
	Apfel- Stangensellerie- Ragout	14.50
	Warmer Ziegenfrischkäse im Brikteig, eingelegten Tomaten, Blattwerk, Pesto	14.50
	Panzanella – toskanischer Brotsalat	11.00
	Spargelsalat, Garnelen, Babyspinat, Baquette	18.50
	Geräuchertes Lachstartar, Spargel, Limetten- Grüntee- Vinaigrette	18.50
Hauptgänge:	Portion Spargel (nach Verfügbarkeit), Hollandaise, neuen Kartoffeln	27.00
	Spargelrisotto, Maispoularde Supreme, Limetten- Kapernsauce	24.50
	Kalbsmedaillon, Trüffelhollandaise, Spargeln, Tagliatelle	43.00
	Tramezzini vom Lammrücken, Chorizojus, Kartoffel- Zwiebelpüree, Ratatouille	44.50
	Gebratene Maispoularde Supreme mit Ziegenkäse gefüllt, Honigschalotten, Gnocchi	36.00
	Claressefilet im Lardo Iberico, Kartoffelrisotto, Limetten- Kapernsauce	26.50
	Forelle Müllerin, Petersilienkartoffeln, Wurzelgemüse	26.00

jakob.


SCHULER
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

Bankett – Menu - Vorschläge

jakob. Der vierte König • Blumenrain 20 • 4051 Basel • 061 261 54 42
basel@jakobrestaurants.ch • www.jakobrestaurants.ch

Rindsentrecote mit Rotweinkruste, Rosmarinkartoffeln,
Artischocken, Wildspargel 49.50

Desserts:

Erdbeer- Tiramisu	8.90
Kirschwasser- Parfait, Schattenmorellen	12.00
Vanilleglace im Cantucini- Mantel, karamellierter Spargel	9.00
Ruby- Rubina Erdbeermousse, Rhabarber	9.50

Sommer

Gurken- Gin- Suppe

Thunfischcarpaccio, Orangen- Fenchel- Salat, Weissbrotchip

Tagliata di Manzo, Rucola, Cherrytomaten, Gnocchi

Limoncello- Parfait, Zitruskompott

69.00

Starter:	Gurken- Gin- Suppe	9.50
	Gazpacho Andaluz	9.50
	Geeiste Melonnsuppe, Feta- Minz- Gremolata	10.50
	Gebackener Schafskäse, Sesamhonig, Melone	10.00
	Sommersalat, Garnelen, Limette, getrocknete Tomaten	17.50
	Burrata Caprese, Buffelmozzarella, Tomaten, Blattwerk, Basilikum	15.50
	Vitello Tonnato, Rosmarinkartoffeln, Rucola	22.50
	Thunfischcarpaccio, Orangen- Fenchel- Salat, Weissbrotchip	19.50
	Salat Nicoise, Thunfisch, Oliven, Bohnen, Tomaten, Ei	15.00

jakob.


SCHULER
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

Bankett – Menu - Vorschläge

jakob. Der vierte König • Blumenrain 20 • 4051 Basel • 061 261 54 42
basel@jakobrestaurants.ch • www.jakobrestaurants.ch

Hauptgänge:	Secreto (Freilandsäuli), Ratatouille, Gnocchi, Aioli	38.50
	Tagliata vom Lammrücken, Gremolata- Oel, Cherrytomaten, Thymiankartoffeln	42.50
	Rindsentrecote, tomatisierte Barolo- Jus, Weissweinrisotto, Olivengemüse	49.50
	Dorade Royal, Sommergemüse, Gnocchi al forno	37.50
	Jakobsmuscheln, Tagliatelle, Limettendressing, getrocknete Tomaten	36.50
	Garnelen, Zitronenspinat, Tomatenrisotto, Pinienkerne	28.50
	Ossobuco, Zucchini, Tomaten, Rosmarinkartoffeln	32.50
Desserts:	Crème Brûlée	10.50
	Mille Feuille vom Steinobst	14.50
	Limoncello- Parfait, Zitrusfrüchtekompott	14.00
	Zitronentarte, Basilikumschaum	10.50

Herbst

Kürbiscremesuppe

Herbstlicher Nüsslisalat, Ziegenkäse, Apfel, Nüsse, Honig

Wildschweinfilet, Serviettenknödel, Rahmwirz, Pfifferlinge

Schoggiküechli

59.50

Starter:	Maronicremesuppe mit getrüffeltem Rahm	12.50
	Rosenkohlsuppe mit Zitronenöl parfümiert	10.50
	Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	9.50

jakob.


SCHULER
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

Bankett – Menu - Vorschläge

jakob. Der vierte König • Blumenrain 20 • 4051 Basel • 061 261 54 42
basel@jakobrestaurants.ch • www.jakobrestaurants.ch

Nüsslisalat, Speck, Ei und Croutons	14.50
Nüsslisalat, geräucherter Entenbrust, Baumnuss und Trauben	18.50
Gebeizter Lachs an Dillsenfauce, Pommes Soufflés	19.50
Taboulet, Orangen, Granatapfeldressing	16.00
Pfifferlingtoast, Rahmsauce, Herbstliches Blattwerk	16.50
Hauptgänge: Perlhuhn Supreme, Fellini- Sauerkraut, neue Kartoffeln	33.50
Rehragout, Apfelrotkraut, Spätzli, Preiselbeeren, Birne, Maroni	32.50
Wildschweinfilet, Servietten- Knödel, Rahmwirz, Pfifferlinge, Birne, Preiselbeeren	32.50
Rehschnitzel, Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Rahmwirz, Maroni, Preiselbeerbirne	36.00
Getrüffelte Tagliatelle, gebratener Kürbis, Petersilie	28.00
Jakobsmuscheln, Vanillespinat, Rotwein- Tagliatelle	37.00
Desserts: Vermicelle, Meringue, Rahm, Rotweinkirschen	12.00
Creme Royal	9.50
Apfelchüechli, Vanillesauce	9.00
Läckerliparfait, Dole- des Monts- Zwetschgen	12.50

Winter

Cremé Dubarry

Mandarinen- Rotkohl- Salat, geräucherte Entenbrust, Zimt- Croutons

Lummelibraten, Barolojus, Vichykarotten, Kartoffelgratin

Apfelpizza

59.00

jakob.


SCHULER
ST. JAKOBSKELLEREI 1694

Bankett – Menu - Vorschläge

jakob. Der vierte König • Blumenrain 20 • 4051 Basel • 061 261 54 42
basel@jakobrestaurants.ch • www.jakobrestaurants.ch

Starter:	Maronisuppe, getrüffelte Rahmhaube	12.00
	Blumenkohlsuppe, Cremé Dubarry	10.50
	Zimt- Tomaten- Suppe	10.50
	Nüsslisalat, Maronen, Passionsfrucht- Karamell	14.50
	Mandarinen- Rotkohl- Salat, geräucherte Entenbrust, Zimt- Croutons	17.50
	Gratinerte Schwarzwurzeln, Grana Padano	13.00
	Wintersalat, Feigen, Cranberrys	14.00
	Hauptgänge:	Entenbrust, Honigsauce, Haselnussreis, Wurzelgemüse
Hirschkarree, Maronenkruste, Rosenkohl		42.00
Gefüllte Kalbsbrust, Datteln, Champignons, Zitronengremolata, Schupfnudeln		39.50
Saltimbocca, Felinijus, glacierte Kirschtomaten, Kartoffelgnocchi		37.50
Getrüffelte Poularde, Schwarzwurzeln, Kartoffelpüree		34.00
Schweizer Zanderfilet, Champagnerkraut, Nusskartoffeln		33.50
Schweinsfilet, Calvadosrahm, Wurzelgemüse, Butternudeln		34.50
Desserts:		Fondant au Chocolat, Orangenfilets
	Lebkuchenbiskuit, Glühweinpreiselbeeren	9.50
	Weisse Schokoladen- Orangen- Creme	9.50
	Epoisses Crème Brulée, Rotwein- Feigen	9.00
	Grand- Marnier- Parfait, Gewürz- Orangen	10.50
	Bratapfel, Gewürz- Crumble, Apfel- Zabaione	11.50

jakob.

Bankett – Menu - Vorschläge

jakob. Der vierte König • Blumenrain 20 • 4051 Basel • 061 261 54 42
basel@jakobrestaurants.ch • www.jakobrestaurants.ch

MENU VORSCHLÄGE VEGETARISCH

Variante 1

kalte Melonen - Minzen Suppe

Ziegenkäse im Brikteig auf lauwarmen Linsen, *Flageolet Cassoulet*

Vanille Glacé mit Rhabarber Kompott

pro Person CHF 42.00

Variante 2

Linsensalat mit Hibiscus - Chili - Dressing

Auberginen - Cordon Bleu , Pommes frites , mediterranes Gemüse

Vanille Glacé mit Rhabarber Kompott

pro Person CHF 45.50

Variante 3

gebratene Melone mit gebackenem Feta - Sesamhonig

Gemüse-Tian mit Pinienkernen - Basmatireis

Birnensorbet mit geröstetem Sesam

pro Person CHF 38.50