

Restaurant
& Bistro



Bankettkarte



Herzlich Willkommen im Restaurant & Bistro Birsgarten

Die Senevita Birsgarten direkt am «Vier-Dörfer-Eck» Reinach, Aesch, Dornach und Arlesheim steht für hohe Lebensqualität im Alter. In unserem grosszügig gestaltete öffentliche Restaurant werde täglich frische und saisonale Gerichte zubereitet. Wir achten auf die Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten.

Das schöne Restaurant & Bistro lädt zum Verweilen ein - ob für den Morgenkaffee mit Gipfeli, ein feines Mittagsdessert bei Kaffee und Kuchen oder etwas zum Znacht. Sowohl das Restaurant als auch unser grosszügiger Veranstaltungsraum Birs sind öffentlich und bieten den passenden Rahmen für Anlässe wie Apéros, Familienfeste, Geburtstagsfeiern oder Klassenzusammenkünfte. Wir sind auch gerne am Abend für Sie da.

Für eine unverbindliche Beratung für Ihren Anlass stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bereits jetzt wünschen wir Ihnen einen unvergesslichen Anlass in der Senevita Birsgarten.

Ihr Gastronomie Team

Frühstück im Restaurant & Bistro Birsgarten

Frühstück «Klein, aber oho»

pro Person 14.50

1 Kaffee, Tee oder Milch
1 Gipfeli | Brot
2 Butter oder Margarine | 2 Konfitüren nach Wahl
1 Früchtejogurt mit hausgemachtem Granola
1 kleiner Fruchtsalat
2 Sorten Käse und 2 Sorten Fleisch

Wohlfühlfrühstück

pro Person 21.50

1 Kaffee, Tee oder Milch | 1 Orangensaft
1 Gipfeli | Brot
2 Butter oder Margarine | 2 Konfitüren nach Wahl
1 Früchtejogurt mit hausgemachtem Granola
1 Birchermüesli
3 Stück Kleingebäck
1 kleiner Fruchtsalat
3 Sorten Käse und 3 Sorten Fleisch

Birsgarten-Brunch

pro Person 45
ab 30 Personen

Diverse Fruchtsäfte | Mineral mit & ohne CO²
Kaffee, Tee oder Milch
Zopf | verschiedene Brote | Brötli und Gipfeli
Butter oder Margarine | diverse Konfitüren | Honig
Käse | verschieden Charcuterie-Produkte
Früchtejogurts | Nature-Joghurt | Birchermüesli
Trockenmüesli | Granola
Fruchtsalat

Rösti | Speck | Eierspeisen | Tagessuppe
& vieles mehr

Süsse Versuchungen aus unserer Patisserie

Apéro Häppchen

Die Eröffnung für jedes gelungene Fest

Kleiner Apéro mit 4 Sorten pro Person	16.00
Grosser Apéro mit 8 Sorten pro Person	28.00
Stehlunch oder -dinner mit 12 Häppchen pro Person	45.00

Kalte Häppchen

Cornets gefüllt mit Rauchlachstatar, Erbsenminze, Tatar oder Randenhumus

Canapés belegt mit Erbsenminze, Kräuterfrischkäse oder Randenhumus

Wraps gefüllt mit

- Rauchlachs, Dill und Philadelphia Frischkäse
- Rohschinken, Kerbel und Philadelphia Frischkäse
- Roastbeef, Rucola und Sbrinz Spänen
- Gurken und Philadelphia Frischkäse

Meatballs auf Kartoffelsalat im Weckglas serviert

Salate im Weckglas serviert

- Karotten-Orange
- Gurke-Dill
- Panzanella (toskanischer Brotsalat)
- Caprese (Tomate-Mozzarella)



Warme Häppchen

Süppchen

- Basler Mehlsüppchen
- Zweifarbiges Karottensuppe mit Kokosschaum

Zwiebelwähe-Quader

Pasta «al Ragù di Manzo» oder «Cinque Pi»

Süsse Häppchen

Panna Cotta

Mousse im Gläsli serviert

- Schokolade
- Toblerone
- saisonale Beeren
- Lächerli

Cornets gefüllt mit Vanille-, Erdbeer-, Lächerli- oder Schokolademousse

Kuchen der Saison

Menüvorschläge Vorspeisen

Knackiger Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Rauchlachstatar mit Sauerrahm, Avocado und Brotcrumble	17.00
Duett vom Rauchlachs aus der Schweiz (Tatar und Mousse) Meerrettichschaum, Kapernäpfel, Limette serviert mit Toast und Butter	17.00
Cocktailcrevetten mit Avocadocreme dazu Salatbouquet	16.00
Rindstatar mit roten, eingelegten Zwiebeln und Kapern, dazu Briochetoast	17.00
Saisonales Carpaccio Lassen Sie sich von uns beraten	16.00

Menüvorschläge Suppen

Curry-Kokosnuss-Suppe mit Ingwer verfeinert wahlweise mit Golden Shrimps dazu	12.00 + 3.00
Karotten-Ingwer-Suppe	12.00
Selleriesuppe mit Apfel und Rahm verfeinert	12.00
Tomatencremesuppe mit Sauerrahm und Thymiancroûtons	12.00
Zweifarbige Karottensuppe mit Blätterteig-Flûtes und Kokosnusschaum	13.00

Menüvorschläge Hauptgänge Fleisch

Gebratenes Pouletbrüstchen an einer Curry-Kokosnuss-Sauce dazu Weisswein-Risotto mit Sbrinz verfeinert und sautiertes Gemüse	25.00
Maispoularde an Thymian-Espuma serviert mit Polenta und Bohnenragoût	27.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Markbein an Rotweinsauce, mit Kartoffelgratin und Gemüse-Allerlei	49.00
Rindsragoût mit Kartoffelstock und zweierlei Karotten	
Rindsentrecôte an Hoisinjus Bratkartoffeln und Peperonigemüse	45.00
Rindsfiletspitzen «Stroganoff» serviert mit Spätzli und Peperoni	42.00
Lammkotelett an Thymianjus dazu Kartoffelgratin, Blumenkohl und Romanesco	39.00

Menüvorschläge Hauptgänge Fisch

Gebratenes Zanderrückenfilet an Champagner-sauce serviert mit Schnittlauch-Kartoffeln und Zucchini-gemüse	45.00
In Olivenöl gebratenes Wolfsbarschfilet mit selbst eingelegten Oliven und getrockneten Tomaten dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüsebeet	39.00
Lachs mit Weissweinschaum auf Limonenrisotto, dazu Fenchel-Tomatenragoût	36.00

Menüvorschläge Hauptgänge Vegi

Waldpilzrisotto mit Parmesanschaum frittierter Petersilie und Kartoffelstroh	23.00
Gersotto mit Karotten, Pinienkerne und Karottenpesto	22.00
Viererlei Tempuragemüse gebacken mit Kräuterquark-Dip	25.00

Menüvorschläge Desserts

Basler Lächerlimousse	9.50
Zitronentarte mit erfrischendem Zitronensorbet	12.00
Crème Catalan mit Tiramisù-Glace serviert	9.50
Klassischer Apfelstrudel an Vanillesauce mit Schlagrahm	12.00
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanilleglace	12.00
Basler «Schoggitorf» mit Chirsi-Coulis und Tonkabohnenrahm	9.50
Zweierlei Schokoladenmousse mit Orangen-Granatapfel-Kompott	9.50

Imbissvorschläge

Wienerli (2 Stück) mit Kartoffelsalat	15.00
Ghackets mit Hörnli und Apfelmus	18.00
Äplermakronen mit Apfelmus	16.00
Fleischkäse mit Kartoffeln und Wurzelgemüse dazu Senf	15.00
Hackbraten an Tomatensauce serviert mit Pasta und mediterranem Gemüse	19.00

Wissenswertes

Kinder	Kinder finden das passende Angebot auf unserer Kinderkarte.
Änderungen	Wir bitten Sie, uns eine Änderung der Teilnehmeranzahl und anderer relevanter Punkte bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Danach verrechnen wir das Essen für die bestellte Personenzahl. Für nachgemeldete Personen werden wir unser Möglichstes tun. Eine Reduktion von maximal 20% der ursprünglich gebuchten Personenzahl ist möglich.
Annulationen	Bei Annulationen eines definitiv bestätigten Anlasses müssen wir für die Deckung der Unkosten die Rechnung wie folgt stellen: Bis 2 Wochen vorher: 20% Bis 1 Woche vorher: 50% 0–5 Tage vorher: 100% der Kosten.
Bestätigung	Nach der Reservation des Datums und der Detailbesprechung schicken wir Ihnen eine schriftliche Bestätigung zu Ihrer Kontrolle. Wir bitten Sie, uns die unterschriebene Bestätigungskopie als Zeichen Ihres Einverständnisses zurückzusenden. Erst dann ist Ihr Anlass definitiv gebucht.
Dekoration	Wir gehen gerne auf Ihre Dekorationswünsche ein. Diese verrechnen wir gemäss tatsächlichem Aufwand. Eine einfache Menükarte ist im Menüpreis inbegriffen.
Detailabsprache	Bis spätestens eine Woche vor dem Anlass besprechen wir die Details. Bitte setzen Sie sich rechtzeitig mit uns in Verbindung.
Mitternachtszuschlag	Für Anlässe, die länger als bis Mitternacht dauern, verrechnen wir pro angebrochene Stunde CHF 150.00.

Nachservice	Gerne offerieren wir zu allen Speisen einen individuellen Nachservice. Das bedeutet, dass Sie zwischen Fleisch bzw. Fisch, Beilagen und einem kompletten Nachservice wählen können. Zudem haben Sie die Möglichkeit, nur für eine bestimmte Anzahl Gäste einen Nachservice zu wünschen. Nur Fleisch/Fisch: CHF 5.00 pro Person Gemüse und Beilage: CHF 3.50 pro Person Von allem: CHF 8.00 pro Person
Provisorische Reservation	Wir behalten uns vor, Ihre provisorische Reservation bei Bedarf freizugeben, selbstverständlich nach Rücksprache mit Ihnen.
Torten	Gerne geben wir Ihnen die Kontaktdaten vom Haus-Beck der Senevita. Für Torten und Kuchen, die Sie selbst mitbringen, verrechnen wir CHF 3.50 pro Person für Gedeck, Reinigung und Service.
Zahlungsart	Unsere Rechnung begleichen Sie bitte innert 10 Tagen. Nach 30 Tagen erlauben wir uns, einen Verzugszins von 5% zu verrechnen.
Zapfengeld	Für selbst mitgebrachten Wein verrechnen wir für Service, Glasreinigung und fachgerechte Entsorgung CHF 25.00 pro 75cl-Flasche
Deklaration Allergene	Gerne geben wir Ihnen während dem Bankettgespräch Auskunft zu Allergenen, Inhaltsstoffen und Herkunft unserer Zutaten. Die schriftliche Deklaration folgt in unserem Angebot und auf der Menükarte.
Preise	Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.