



# Ihr Anlass im Eibach

## Feste feiern in stimmungsvoller Atmosphäre

Sei es für eine Generalversammlung, Apéro, Abdankungessen oder eine Familienfeier, gerne organisieren wir Ihr ganz persönliches Bankett bei uns im Haus.

Auch Ihre Sitzungen, Seminare oder Tagungen dürfen Sie gerne bei uns im Haus abhalten. Wir verfügen über modern ausgestattete Räumlichkeiten, mit stimmungsvoller, ruhiger Atmosphäre im Baselbiet.

Gerne gestalten wir gemeinsam mit Ihnen Ihren Anlass und unterstützen Sie beim Planen und Organisieren.

Wünschen Sie eine ganz individuelle Zusammenstellung von Speisen und Getränken während Ihres Anlasses? Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich.

Für Reservationen und Terminbesprechungen freut sich Frau Lässer Sieglinde Leitung Restauration auf Ihre Kontaktaufnahme:

Telefon & E-Mail direkt: +41 61 985 99 04 / [s.laesser@zumeibach.ch](mailto:s.laesser@zumeibach.ch)

Telefon & E-Mail Sekretariat: +41 61 985 99 00 / [info@zumeibach.ch](mailto:info@zumeibach.ch)

## Kulinarische Höhenpunkte und kreative Momente

Unser exquisites Apéroangebot können Sie sich selber zusammenstellen!

### Apéro riche kalt

### Preise in CHF

Minitörtli mit Moussefüllung (Kräuter oder Thon)	2.00 / Stk.
Pfannkuchenrouladen mit Lachs gefüllt	2.50 / Stk.
Partybrötli mit Schinken, Salami, Käse oder Thon gefüllt	2.50 / Stk.
Partybrötli mit Rohschinken oder Lachs gefüllt	3.00 / Stk.
Canapée mit Salami, Schinken, Käse, Spargel, Sellerie, Thon / Ei	4.00 / Stk.
Canapée mit Rohschinken oder Lachs	5.00 / Stk.
Spiessli „Italienne“ mit Tomaten, Mozzarella und Oliven	2.00 / Stk.
Krevettencocktail im Glas	3.50 / Stk.
Pouletsalat im Glas	3.50 / Stk.
Glas mit Gemüsedips und verschiedenen Saucen	2.50 / Stk.
Partybrot, Schichtgefüllt	3.50 / Person
Speckgugelhopf	2.00 / Person
Nüssli, Chips und Salzgebäck	2.00 / Person

### Apéro riche warm

### Preise in CHF

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Mini Pizza	1.80 / Stk.
Poulet-Sateyspiessli mit Sweet and Sour Sauce	2.50 / Stk.
Meatballs mit Tomatensauce	2.50 / Stk.
Samosa frittiert	3.00 / Stk.
Mini Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt	3.00 / Stk.
Pilzrisotto in der Tasse	3.00 / Stk.

Als **Apéro** empfehlen wir 7 verschiedene Komponenten zu bestellen.

Als komplettes **Abendessen** empfehlen wir zwischen 10 – 12 verschiedene Komponenten zu bestellen.

## Kalte Vorspeisen & Salate

## Preise in CHF

Bunter Blattsalat	6.50
Gemischter Salat mit 3 Sorten Gemüsesalaten und Saison- Blattsalat	9.50
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroutons (Saison Herbst bis Frühling)	12.00
Hauspastete mit Salat „Waldorf“ mit Selleriesalat und Cumberland sauce	14.50
Melone mit Rohschinken (Saison, Frühling bis Spätsommer)	14.50
Räucherlachsrosette mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	16.50

## Suppen & warme Vorspeisen

## Preise in CHF

Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl (Flädli, Gemüsejulienne, Royale oder Sherry)	6.50
Gemüsecremesuppe nach Saison	6.50
Kalbfleischpastetli nach traditioneller Art an leichter Weissweinsauce	16.50
Ricotta Ravioli an Salbeibutter	16.50

Gerne servieren wir unsere kalten und warmen Vorspeisen auch als Hauptgang gegen einen Aufpreis von CHF 6.00

## Der traditionelle Hauptgang

Preise in CHF

### **Schweinsgeschnetztes mit Champignons**

26.50

an sämiger Rahmsauce begleitet mit  
einem Marktgemüse und Spätzli

### **Bernerplatte Emmentalerart**

32.50

mit Speck, Rippli, Saucisson dazu  
Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

### **Kalbpiccata Milanese**

34.50

dazu ein Marktgemüse und Risotto

### **Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce**

38.50

mit einem Marktgemüse und Kartoffelstock

### **Roastbeef englisch gebraten**

46.50

mit Sauce Béarnaise, einem Marktgemüse  
Kartoffelgratin

### **Rosa gebratenes Lammrückenfilet**

45.00

mit provenzalischen Kräutern an leichtem Jus  
dazu ein Marktgemüse und Butternüdeli

## Spezialitäten der Vegetarischen Küche

Preise in CHF

### **Saisonaler Gemüseteller**

28.00

mit Kartoffelkroketten

### **Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung**

26.50

dazu ein Marktgemüse und Trockenreis

### **Indisches Currygemüse mit Kichererbsen**

26.50

im Reising serviert

## Spezielle Menüs für Leidmahle

Preise in CHF

### **Kalter Teller mit feinen Leckereien**

26.50

Aufschnitt, Schinken Salami, Pastete,  
Bündnerfleisch und Speck, diverse  
Käsesorten reichhaltig garniert  
(bis max. 50 Pers.)

### **Reichhaltiger Käseteller**

26.50

Hart- Halbhart und Weichkäse, garniert mit  
Trockenfrüchten, Trauben und Nüssen  
(bis max. 50 Pers.)

### **Heisser Beinschinken mit Senf**

24.50

Kartoffelsalat mit Gurkenscheibe und Tomatenschnitt garniert  
oder mit 3 verschiedenen Gemüsesalaten

### **Ofenfleischkäse mit Senf**

24.50

Kartoffelsalat mit Gurkenscheibe und Tomatenschnitt garniert  
oder mit 3 verschiedenen Gemüsesalaten

### **Fitnessteller mit gebratener Pouletbrust & Kräuterbutter**

26.50

dazu 3 verschiedenen Gemüsesalaten und Saison- Blattsalat

### **Schweineschnitzel an Rahmsauce**

28.50

Butternüdeli und einem Marktgemüse

### **Schweineschnitzel paniert**

28.50

Pommes frites und einem Marktgemüse

## Unsere süssen Speisen

## Preise in CHF

Hausgemachte Himbeerroulade	3.50
Mousse au chocolat	6.50
Panna cotta mit Früchtecoulis	6.50
Caramelköppli mit Rahm	6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10.00
mit 1 Kugel Vanilleglace	12.00
Div. Torten	4.50
Schwarzwälder, Kirsch, Schokolade	
Hausgemachte Linzertorte	3.50

## Fleischdeklaration

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch.  
Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet.  
Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

## Informationen für Allergiker

Ihr Wohlbefinden ist uns ein grosses Anliegen. Bei Unverträglichkeiten oder Lebensmittelallergien, informieren Sie uns bitte im Voraus.

## Wissenswertes

### Abrechnung

Wir stellen Ihnen gerne eine detaillierte Rechnung zu. Zahlungskondition: 20 Tage netto Barzahlung, EC oder Postfinance ist auch möglich.  
Allfällige Rechnungs differenzen teilen Sie uns bitte innerhalb von 7 Tagen mit.  
Auf sämtlichen aufgeführten Preisen ist die MWST enthalten.

### Räumlichkeiten

Für Anlässe stellen wir unseren Mehrzweckraum zur Verfügung. Dieser kann unterteilt werden und bietet 20 bis 80 Personen Platz. Sollten Sie einen grösseren Anlass feiern, besteht selbstverständlich die Möglichkeit noch einen Teil unseres Restaurants dazu zu reservieren

### Dekoration

Auf Wunsch übernehmen wir die Dekoration für Sie. Wir verrechnen diese Dienstleistung nach Aufwand

### Zapfengeld

Sie dürfen Ihren Wein und Schaumwein selber mitbringen  
Pro Flasche verrechnen wir Ihnen (Gläser und Service) CHF 10.00

### Servicezeiten

Für Anlässe bleibt die warme Küche für Sie geöffnet.  
Ab 20:00 Uhr verrechnen wir pro Mitarbeiter (Service und Küche) in der Stunde einen Zuschlag von CHF 40.00

Ermässigtter Preis bei Non – Profit Organisationen.