



PARKRESTAURANT
LANGE ERLLEN
GASTRONOMIE & EVENTS

Menüvorschläge 2018 (ab 10 Personen)

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Erlenparkweg 55

4058 Basel

Tel. 061 681 40 22 – Fax. 061 681 27 75

info@langeerlen.ch – www.langeerlen.ch

Gewisse Gerichte sind saisonabhängig

ALLE DIESE MENÜS SIND ALS EINHEITSMENÜS GEDACHT.

**SIE KÖNNEN IHR WUNSCHMENÜ AUS FOLGENDEN MENUSVORSCHLÄGEN SELBER
ZUSAMMENSTELLEN. WIR WERDEN DEN NEUPREIS IHREM WUNSCHMENÜ ENTSPRECHEND
KALKULIEREN.**

<p>Menü 1 / 35 CHF</p> <p>Gemüse Suppe mit Croutons und Rahm</p> <p>Gefüllte Poulardenbrust mit Pilzen, Bratkartoffeln und Tomate Provenzale</p> <p>Panna Cotta mit Früchten</p>	<p>Menü 2 / 38 CHF</p> <p>Marinierter Lachskuchen an Dillsauce</p> <p>Schweinssteak mit Pilzsauce, Polenta und Gemüse</p> <p>Calvados-Vanille-Creme mit pochierten Äpfel</p>
<p>Menü 3 / 36 CHF</p> <p>Gemischter Salat klein</p> <p>Rindsragout, Paprika, Nudeln und sautierte Zucchini</p> <p>Apfeltasche mit Vanille Glace</p>	<p>Menü 4 / 40 CHF (Vegi-Menü)</p> <p>Karottensalat mit hausgemachten Gemüse-Frühlingsrollen</p> <p>Cannelloni mit Ricotta und Spinat, Rucola-sauce (Pesto + Crème)</p> <p>Schokoladenkuchen mit Orangensauce</p>
<p>Menü 5 / 38 CHF (Vegi-Menü)</p> <p>Grüner Salat mit Ziegenkäse Toast</p> <p>Polenta gegrillt und mit Käse überbacken, Ratatouille und Tomatenchutney</p> <p>Caramelköpfler mit Rahm</p>	<p>Menü 6 / 35 CHF</p> <p>Kürbissuppe</p> <p>Maispoulardenbrust an Zitronensauce, Wasabi-Dörrtomaten Gersotto</p> <p>Bienenstich Kuchen</p>
<p>Menü 7 / 42 CHF</p> <p>Nüssli Salat mit Croutons und Speck</p> <p>Suure Mogga mit Spätzlé und Gemüse</p> <p>Fruchtsalat mit Vanilleglace</p>	<p>Menü 8 / 41 CHF</p> <p>Selleriesalat mit Apfel, hausgeräucherter Entenbrust</p> <p>Reheintopf mit Rotkohl und spätlé</p> <p>Karottenkuchen</p>
<p>Menü 9 / 35 CHF</p> <p>Gurken-Weissen Rettich Salat Asiatischem Art</p> <p>Pouletbrust-Geschnetzelt an Rahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse</p> <p>Caramelköpfler mit Rahm</p>	<p>Menü 10 / 36 CHF</p> <p>Tomatensuppe mit Basilikumschaum und Kalmar Ringe</p> <p>Schweinsbraten mit Zwetschgen gefüllt, Senfsauce mit Bratkartoffeln und Gemüse</p> <p>Dunkles Schoggi-Mousse</p>
<p>Menü 11 / 37 CHF</p> <p>Avokado mit Krevetten Cocktail</p> <p>Rindshackbraten an Senfsauce mit Reis und Zucchini</p> <p>Vermicelles mit Rahm</p>	<p>Menü 12 / 38 CHF</p> <p>Hausgemachte Reis Arancini (frittierten Risotto Kugel) mit Salatbouquet</p> <p>Pouletschenkel mit Rohschinken und Peperoni Streifen an Bratensauce, Kartoffelgratin und Tomaten Provenzale</p> <p>Hausgemachte Wähe (nach Wahl)</p>

<p>Menü 13 / 38 CHF</p> <p>Erfrischender Tabouleh-Salat mit Kräutern, Gurken und Tomaten garniert</p> <p>Truthahn Geschnitzeltes an Rahm-Sauce mit Reis und Karottengemüse</p> <p>Apfel Kuchen</p>	<p>Menü 14 / 40 CHF</p> <p>Gemischter Salat</p> <p>Bei Niedertemperatur gegarte Kalbshaxe an Rotweinsauce mit Nüdeli und frittierten Zwiebeln</p> <p>Vermicelles mit Rahm</p>
<p>Menü 15 / 42 CHF</p> <p>Blätterteig-Spargel Taschen mit Bärlauch Sauce</p> <p>„Casimir Reis“ Poulet Geschnitzeltes an Currysauce mit Mandel und Früchten garniert und Reis (Gemüse auch möglich)</p> <p>Frische Wähe (nach Wahl) mit Vanille Glace</p>	<p>Menü 16 / 42 CHF</p> <p>Blattsalat mit sautierten Pilzen, Kräuter und Croutons</p> <p>Geschmorte Rindswürfel, Gemüse Julienne (mit Soja) «Asiatische Art», parfümierter Reis</p> <p>Orangen Eistorte mit Orangensalat</p>

Ab nachfolgenden Menüs ist ein "Amuse-Bouche" dazu, im Preis inbegriffen

<p>Menü 17 / CHF 45.00</p> <p>Gurken Carpaccio an Limetten Vinaigrette und Hausgemachte panierten Pouletstreifen.</p> <p>Kalbsvoressen Grossmutter Art mit Pilzen, Silberzwiebel, Bratkartoffeln und Gemüse.</p> <p>Warmer Schokoladen Kuchen mit Karamellglace</p>	<p>Menü 18 / CHF 42.00</p> <p>Blattsalat Variation an Zitrusfrüchten mit sautierten Krevetten</p> <p>Truthahnbrust Braten an Champignonssauce mit Kartoffelstock „Pfluta“ und Gemüse</p> <p>„Île Flottante“ (Pochierten Eiweiss mit Vanille Sauce)</p>
<p>Menü 19 / CHF 49.00</p> <p>Lange Erlen-Salat mit Gorgonzola, Entenbrust, Feigen und Reis Arancini</p> <p>Turbach (kalbshuft) Geschnitzeltes an Steinpilzsauce mit Nudeln und Gemüse</p> <p>Panna Cotta mit Orangen Gelée</p>	<p>Menü 20 / CHF 58.00</p> <p>Bresaola Carpaccio mit Kresse, Baumnüssen, Tomaten und Zitrone</p> <p>Zartes Rindsentrecôte als „Millefeuille“ serviert mit knusprigen Kartoffelgaletten und sautiertem Blattspinat, Schalottensauce</p> <p>Hausgemachter Windbeutel mit Vanilleglace gefüllt, Schokoladensauce und Rahm</p>
<p>Menü 21 / CHF 57.00</p> <p>Marinierter Lachs mit rosa Pfeffer und Dill, warme knusprige Kartoffelgalette und leichter Sauerrahmsauce mit Schnittlauch</p> <p>Rindshuft Stroganoff mit Nudeln und Gemüse</p> <p>Hausgemachten Bananen Krapfen mit Karamellsauce und Vanille glace</p>	<p>Menü 22 / CHF 59.00</p> <p>Jakobsmuscheln Ceviche (Tartar) mit Mango, Koriander und Knoblauchbrot</p> <p>Entenbrust rosa gebraten an Madeirasauce, Baby-Gemüse, Kartoffel Gnocchi</p> <p>Tiramisu mit Speculos und Himbeeren</p>

<p>Menü 23 / CHF 48.00</p> <p>Blumenkohl-Brokkoli Mousse, Tomaten-Chutney, Riesenkrevette.</p> <p>Hirsch Schnitzel an Eierschwamm Sauce mit spätzlé und Rotkohl</p> <p>Crème Brûlée mit Vanillebohnen parfümiert</p>	<p>Menü 24 / CHF 48.00</p> <p>Grüner Salat mit Lachs Streifen</p> <p>Süuri Läberli mit Rösti</p> <p>Coupe Dänemark mit Schoggisauce und Rahm</p>
<p>Menü 25 / CHF 68.00</p> <p>Marinierter Lachs mit rosa Pfeffer und Dill, warme knusprige Kartoffelgalette, Sauerrahmsauce und Schnittlauch</p> <p>Tomaten suppe</p> <p>Maispoularde an Zitronensauce, Risotto und Gemüse</p> <p>Schokoladen-Frühlingsrolle, Ricottaglace mit Basler Lächerli paniert und Erdbeersauce</p>	<p>Menü 26 / CHF 70.00</p> <p>Blattsalat mit sautierten Pilzen, Croûtons und Tomaten</p> <p>Rindsfilet an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse</p> <p>Himbeergratin mit Limetten und Himbeersorbet</p>
<p>Menü 27 / CHF 65.00 (ohne Suppe 55.00)</p> <p>Foccacia Brot Tranche italienische Art (garniert mit Pesto, Rohschinken, Rucola, Parmesan)</p> <p>Meeresfrüchtecremesuppe mit Sellerieessenz, Gemüsebrunoise und Miesmuscheln garniert</p> <p>Wolfsbarschfilet an grüner Petersiliensauce auf Ratatouille Gemüse und Pilaw Reis</p> <p>Hausgemachte "Crème Brûlée" mit Vanillebourbon-Aroma</p>	<p>Menü 28 / CHF 82.00</p> <p>Belugalinsen Salat mit sautierten Entenleber Medaillons</p> <p>Pochiertes Ei auf Kartoffel-Trüffel-Püree und Pilzsauce</p> <p>Duett von Enten und Tauben-Brust an Orangensauce mit Duchesse Kartoffeln und Baby Gemüse</p> <p>Apfel Crumble mit Karamellsauce und Vanille Glace</p>
<p>Menü 29 / CHF 80.00 (ohne Suppe 70.00)</p> <p>Tatin-Kuchen mit knusprigem Blätterteigboden auf frischem Ratatouille-Gemüse, Gemüserosette und Pestosauce</p> <p>Geflügel-Curry-Suppe mit Pouletbrustwürfel</p> <p>Rindsfilet an Auberginen-Duett, rassigem Jus mit Pesto parfümiert und gegrillten Polentawürfeln im Serrano-Mantel</p> <p>Schokoladen "Fondant" mit Caramelglace, garniert mit Früchten</p>	<p>Menü 30 / CHF 65.00 (ohne Suppe 55.00)</p> <p>Chicken Satay Spiesse mit Erdnussauce und Ananas</p> <p>Miesmuschelcremesuppe mit Safran parfümiert, Lauch und Tomaten garniert</p> <p>Lachstranche mit Jakobsmuschel duett an Dillsauce, Gersotto mit Tomaten und Erbsen</p> <p>Bananen und Schokoladen Löffelbiskuit Kuchen (Charlotte) mit Rahm</p>

<p>Menü 31 / CHF 82.00 (ohne Suppe 72.00)</p> <p>Nüssli Salat mit Speck und Croutons</p> <p>Erbsen-Minze-Suppe mit Kartoffel-Schaum</p> <p>Kalbsfilet an Bärlauch Sauce mit Baby Gemüse und Bratkartoffeln</p> <p>Mango-Passionsfrucht-Parfait mit Mandel Hyppen</p>	<p>Menü 32 / CHF 75.00 (ohne Ei 59.00)</p> <p>Sautierten Riesencrevetten an Saucenduet von Tomaten und Kakao, Orangen-Ingwer-Schnitze und Kefensalat</p> <p>Pochiertes Ei auf Kartoffel-Trüffel-Püree und Morchelsauce</p> <p>Lammentrecôte an Thymiansauce mit hausgemachten Kartoffelgnocchi und gedünsteten Cherrytomaten</p> <p>Apfel Krapfen mit Zimtzucker und Vanille Glace</p>
<p>Menü 33 / CHF 80.00 (ohne Suppe 70.00)</p> <p>Spaghetti Frutti di Mare mit Miesmuscheln und Riesenkrevetten an Weisswein-Kräuter-Sauce</p> <p>Geflügel-Curry-Suppe mit Pouletbrustwürfel</p> <p>Kalbssteak an Morchel Sauce mit Kartoffelgratin und Baby Gemüse Variation</p> <p>Aprikosen Wähe mit Schokoladen Glace</p>	<p>Menü 34 / CHF 85.00 (ohne Suppe 70.00)</p> <p>Lammfilet-Rohschinken-Frühlingsrolle mit rote Beete-Trüffelsalat</p> <p>Morchelcremesuppe mit Kartoffel-Espuma</p> <p>Kalbsteak-Pilzroulade im Knuspermantel an Steinpilzsauce mit Ratatouille und Bratkartoffeln</p> <p>Orangenparfait mit Himbeeren, Mandelhippe und Mascarpone-Sichuan-Pfeffer-Creme</p>
<p>Menü 35 / CHF 82.00 (ohne Suppe 72.00)</p> <p>Seezungenfilet an Mango-rosa Pfeffer-Vinaigrette mit Sherryessig und Rucolasalat</p> <p>Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit weissem Trüffelöl (Vichyssoise)</p> <p>Kalbs Saltimbocca an Portweinsauce, Kartoffelgratin und Ratatouille</p> <p>Vacherin-Glace aus Vanille- und Erdbeerglace, rote Früchtesauce und Rahm</p>	<p>Menü 36 / CHF 39</p> <p>Kleiner gemischter Salat</p> <p>Fondue Chinoise à discrétion</p>
<p>Menü 38 / CHF 52</p> <p>Rindsfilet "Chateaubriand" (in 2 Service)</p> <p>Sauce Bernaise</p> <p>Kartoffelgratin und Gemüse</p>	<p>Menü 39 / CHF 39.-</p> <p>8 verschieden Blattsalate und Rohkostsalate + 2 Salatsaucen</p> <p>Swiss-Gourmet Poulet (1/2 Poulet pro Person) an Hausmarinade mit Bratkartoffeln</p> <p>Kleiner Coupe Danemark</p> <p>(Variante ohne Salatbuffet CHF 27.-)</p>

VEGI Angebote

Vorspeise

Karotten-Ingwer-Salat mit hausgemachten «Riesen-Samosa»
CHF 12.-

Tomaten-Mozzarella Salat mit Rucola
CHF 15.-

Reis Arancini (Italienische Reiskugeln) paniert, Gurken-Zitronen-Carpaccio und Tomatensauce
CHF 13.50

Hauptgänge

Safran-Risotto mit sautierten Pilzen
CHF 22.-

Gebackene Aubergine mit Tomaten-Mozzarella überbacken, Nudeln und Pestosauce
CHF 22.-

Hausgemachte Gemüselasagne
CHF 26.-

Mit Pilzen gefüllte Nudeltaschen an Feigensauce mit Baumüssen, Cherrytomaten und frittierten Zwiebeln
CHF 26.-

Risotto mit hausgemachter Riesen-Samosa und verschiedenen Gemüsen
CHF 25.-

Hausgemachter Cannelloni-Turm mit Ricotta-Spinat gefüllt an Safransauce
CHF 28.-

Tomaten-Risotto mit hausgemachten Gemüse-Frühlingsrollen
CHF 25.-

Kartoffelstock mit einem pochierten Ei und Champignonsauce
CHF 19.-

Gegrillte Polentaschnitte mit Käse überbacken, Ratatouille und Tomatenchutney
CHF 25.-