

~ 1995

An unserem verehrten Gast

Der Volksmund sagt:

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen, dann sind sie am Schönsten. - Dem ist nicht immer so, denn es gibt Anlässe, die man planen und organisieren sollte.

Das Restaurant Rennbahn ist in der Lage, Ihnen dabei zu helfen und Ihnen alle Wünsche zu erfüllen.

Zu diesem Zweck haben wir diese Broschüre zusammengestellt. Sie wird Ihnen bei allen Fragen und Problemen eines Anlasses behilflich sein. Gleichzeitig wird Ihnen das vielseitige Angebot aus Küche und Keller des Restaurants Rennbahn unterbreitet.

Räumlichkeiten

Ein Teil des Restaurants ist für 50 Personen eine gemütliche Ambiance, die Sie den Alltag vergessen lässt.

Daneben gibt es einen gediegenen Saal für 40 Personen, wo man ungestört unter sich sein kann, wo man Tagungen und Konferenzen abhalten kann, wo unsere Rentner Ihre Altersnachmittage durchführen können.

Der Garten für 60 Personen bietet Ihnen eine herrliche Atmosphäre, sich an warmen, schönen Tagen im Freien bewirten und verwöhnen zu lassen. Bei Festlichkeiten ein freundlicher Ort, den Apéro einzunehmen.

Parkplätze

Kein Problem nach deren Suche. Das Restaurant Rennbahn verfügt über genügend hauseigene Parkplätze.

Menuevorschläge

In der Beilage finden Sie unsere reichhaltige Auswahl an Menuevorschlägen, die Sie nach Ihrem Geschmack zusammenstellen können.

Gleichzeitig werden Ihnen auch Saisongerichte (z.B. Wild, Gemüse und andere Spezialitäten des Hauses) vom dafür verantwortlichen Personal oder vom Chef selbst angeboten.

Menuekarten

Für einen Anlass schreiben wir eigene Menuekarten. Wünschen Sie spezielle Karten, tragen Sie die Kosten.

Blumendekorationen

Bei Schnittblumen in kleinen Vasen verteilt und bei gesteckten Zweigen für Weihnachtsdekorationen übernehmen wir die Kosten.

Arrangements, die beim Floristen bestellt werden müssen, gehen zu Ihren Lasten. Über diese Gebinde können Sie dann selbst verfügen.

Tischordnung

Diverse Varianten können wir Ihnen bieten. Gerne nehmen wir auch Ihre persönlichen Wünsche entgegen.

Freinacht

Im Kanton Baselland braucht es ausser für Hochzeiten eine Sonderbewilligung, deren Kosten Sie zu tragen haben.



Die erwähnten Räumlichkeiten, ein geschultes Personal, das jederzeit Ihren Wünschen gerecht sein wird, eine vorzügliche Küche, sowie erlesene Weine werden Ihnen im Restaurant Rennbahn zum Höhepunkt Ihres Anlasses beitragen.

Wir freuen uns jetzt schon auf Ihren Besuch und stehen Ihnen jederzeit für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Ihre Familie Hürlimann

MENUE-VORSCHLÄGE vom Restaurant Rennbahn , Muttenz

KALTE VORSPEISEN

Rohschinken mit Melone	16.-
Bündnerteller	16.-
Avocados mit Crevetten an Cocktailsauce	14.-
Schinkenrolle gefüllt mit Selleriesalat und Melone	12.-
Hauspastete mit Selleriesalat	12.-
Crevettencocktail moderne Art	16.-
Rauchlachs, Toast und Butter	18.-
Geräuchte Forellenfilet mit Meerrettichschaum	14.-

☆☆☆☆☆

SUPPEN

Klare Ochsenschwanzsuppe
Bouillon mit Mark
Bouillon mit Gemüsestreifen
Bouillon mit Eierflöckli
Bouillon mit Flädli
Crèmesuppen: Spargeln, Pilzen, Curry, Tomaten
Geröstete Griessuppe
Bündnergerstensuppe

☆☆☆☆☆

WARME VORSPEISEN

Champignonsschnitte	9.-
Pastetli mit verschiedenen Pilzen	12.-
Pastetli mit Milken und Champignons	15.-
Pastetli mit Meeresfrüchten	20.-
Seezungenstreifchen paniert gebacken, mit Tartarsauce	26.-
Seezungenfilet gedämpft nach Art des Chefs	25.-
Scampi an Pernodsauce	25.-
Warmes Lammfilet mit Nüsslisalat	20.-
Bodensee-Eglifilet, Kartoffeln oder Reis	20.-
Kalbsmilkenrösli an Himbeeressig mit Salat	20.-
Warme Pouletbrüstli auf buntem Salat	18.-

☆☆☆☆☆☆

HAUPTSPEISEN (ab 10 Personen)

- | | | | |
|--|------|--|------|
| 1. Gefüllte Kalbsbrust
Pommes-frites
Gemüse in Butter | 28.— | 2. Schweinscarrébraten
Pommes-frites
Bohnen in Butter
Tomate Saxon | 30.— |
| 3. Schweins- und Kalbspiccata
mit Schinken und Champignons
Risotto
Gemischter Salat | 31.— | 4. Rindssteak vom Grill
Kräuterbutter oder Pfeffersauce
Pommes-frites
Gemüse in Butter | 32.— |
| 5. Kalbshaxen Bürgerlich
Spätzli in Butter
Trianon von Gemüse | 32.— | 6. Gespickter Rindsbraten
Spätzli in Butter
Trianon von Gemüse | 32.— |
| 7. Wienerschnitzel
(Kalbsfleisch)
Pommes-frites
Gemüse in Butter | 35.— | 8. Kalbschnitzel an Rahmsauce
mit Champignon "Zürcherart"
Nudeln in Butter
Trianon von Gemüse | 36.— |
| 9. Schweinsfilet im Blätterteig
Dauphinkartoffeln
Trianon von Gemüse | 36.— | 10. Lammcoquilles würzig gebraten
Gratinierte Kartoffeln
Verschiedene Gemüse | 38.— |
| 11. Kalbsschulter glaciert
Croquettekartoffeln
Gemüse in Butter | 38.— | 12. Cordon-bleu "Hausart"
Dauphinkartoffeln
Gemüse in Butter | 39.— |
| 13. Entrecôte "Café de Paris"
Pommes-frites
Gemüse in Butter | 39.— | 14. Lammfilet rosé gebraten
mit Kräutersauce
Gratinierte Kartoffeln
Verschiedene Gemüse | 40.— |
| 15. Roastbeef englisch
Dauphinkartoffeln
Gemüse in Butter | 45.— | 16. Kalbscarrébraten mit Poulet
Pommes-frites
Gemüse in Butter | 48.— |

17. Ganze Kalbshaxen
"Bürgerlich"
Safran Risotto
Gemischter Salat 48.–

18. Kalbsnierenbraten glaciert
Pommes-frites
Gemüse in Butter 52.–

19. Kalbssteak mit Früchten
an Rahmsauce
Spätzli in Butter
Trianon von Gemüse 55.–

20. Filetsteak "Jacky"
Croquettekartoffeln
Gemüse in Butter 55.–

Ab 12 Personen

21. Kalbsrücken glaciert "Rennbahn"
Hausgemachte Spätzli in Butter
Verschiedene Gemüse in Butter 68.–

☆☆☆☆☆☆

SCHMACKHAFTE SALATE

Grüner Salat 5.–
Nüsslisalat mit Ei 7.50
Gemischter Salat 7.–
Bunter Salat und warme Champignons 8.–

☆☆☆☆☆☆

UNSERE WÄHRSCHAFTEN TAGESTELLER / ab 15 Personen auf Platte

- | | | | | | |
|----|---|------|----|--|------|
| a) | Schweinsvoressen
Nudeln in Butter
Trianon von Gemüse | 19.- | b) | Schweinsschnitzel paniert
Pommes-frites
Bohnen in Butter | 22.- |
| c) | Fleischvögel Hausfrauenart
Nudeln in Butter
Salat | 17.- | d) | Schweinsschnitzel an Rahmsauce
Nudeln in Butter
Triynon von Gemüse | 25.- |
| e) | Gefüllte Schweinsbrust
Pommes-frites
Trianon von Gemüse | 20.- | f) | Schweinsbraten glaciert
Pommes-frites
Blumenkohl in Butter
Gedämpfte Tomate | 25.- |
| g) | Geschnetztes Pouletfleisch
an Curry mit Ananas
Reis in Butter | 20.- | h) | Schweinshaxen Bierbrauerart
Spätzli in Butter
Trianon von Gemüse | 18.- |
| i) | Schweinskoteletten paniert
Pommes-frites
Trianon von Gemüse | 22.- | k) | Schweinscordon-bleu
Pommes-frites
Blumenkohl in Butter
Gedämpfte Tomate | 25.- |
| l) | Schweinssteak "Gabi"
Spätzli in Butter
Trianon von Gemüse | 30.- | | | |

☆☆☆☆☆☆

<u>Zusätzliche Preise:</u>	Tagessuppe	2.-
	Grüner Salat	5.-
	Gemischter Salat	7.-

☆☆☆☆☆☆

RENNBAHN — SCHLEMMER — MENUE

☆☆☆☆☆☆

1 Glas Champagner

☆

Grüne Spargeln mit Entenleber

☆

Ochsenschwanzsuppe mit
Gemüsewürfel und Sherry

☆

Meeresfrüchteragout an Weissweinsauce
mit Champignons in Muscheln garniert

☆

Gemischter Salat

☆

Ochsenrippe vom Grill
mit Bernaisesauce
Gratinierte Kartoffeln
Blattspinat gedämpft
Tomaten mit Spargelspitzen

☆

Zitronensorbet

☆

Kalbsmilken an Schnittlauchrahmsauce
mit Steinpilzen
Wilder Reis

☆

Gemischter Käse

☆

Ananas Florida

Fr. 130.--

☆☆☆☆☆☆

Aus unserer Fischküche

(ab 10 Personen, Tellerservice)

*Frische Schollenfilet an Safransauce
Reis in Butter oder Dampfkartoffeln
Gedämpfter Fenchel* 23.–

♦♦♦♦♦

*Lachsforellenfilet gebraten
mit grünen Pfefferkörnern und Orangen
Wilder Reis oder Dampfkartoffeln
Broccoli in Butter* 28.–

♦♦♦♦♦

*Lachsforellenfilet an Schnittlauchrahmsauce
Nudeln in Butter
Broccoli, gedämpfte Tomate, Champignon* 29.–

♦♦♦♦♦

*Bodensee-Eglifilet gebraten in Butter
Tartarsauce
Dampfkartoffeln* 33.–

♦♦♦♦♦

*Bodensee-Eglifilet gebacken
Tartarsauce
Dampfkartoffeln* 33.–

♦♦♦♦♦

*Seezungenfilet mit Crevetten und Champignons
an Champagnersauce
Camargue-Reis
grüne Spargeln* 39.–

♦♦♦♦♦

*Seezungenröllchen gefüllt mit Rauchlachs
an Champagnersauce
Wilder Reis
Blattspinat in Butter* 40.–

KLEINE DESSERT - VORSCHLÄGE ZU UNSEREN MENUES



Coupe Jacques	7.--
Frische Ananas	7.--
Frischer Fruchtsalat	7.--
Gebrannte Crème	7.--
Crème Caramel	7.--
Meringue glacé	7.--
Cassata mit Rahm	7.--

Ab 6 Personen : Vacherin glacé 9.-- pro Person

Käseplatte : Preis je nach Menge



ZVIERIPLATTE KALT

Wurstsalat einfach	10.–
Wurstsalat spezial	13.50
Aufschnitteller	17.–
Bierbrauersalat	16.50
Salamiteller	17.–
Schinkenteller	17.–
Bündnerteller	20.–
Tessinerteller	20.–
Gefüllte Schweinsbrust garniert	17.–
Thonsalat garniert	17.50
Diverse belegte Brötchen	3.50
Tartarbrötchen	6.–
Lachs- oder Crevettenbrötchen	7.–
Schinken- oder Salamibrot	5.–

ZVIERIPLATTE WARM

St. Gallerschüblig, Kartoffelsalat	11.–
Schweinswürstli, Kartoffelsalat	9.–
Warmer Beinschinken, Kartoffelsalat	24.–
Warmer Fleischkäse, Kartoffelsalat	16.–
Warme gefüllte Schweinsbrust, Kartoffelsalat	18.–
Kalbsbratwurst an Zwiebelauce, Pommes-frites	14.–
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Pommes-frites	16.–

☆☆☆☆☆☆

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Aussuchen !!!
Auch individuelle Wünsche können wir erfüllen.

☆☆☆☆☆☆

Familie J. Hürlimann
Restaurant Rennbahn
4132 Muttenz

Tel. 461 74 75