

Herzlich Willkommen im Jägerstübli Allschwil

Wir freuen uns, Ihr Interesse geweckt zu haben. Nutzen Sie das vielfältige Angebot unserer Räumlichkeiten mit diversen Möglichkeiten an zentraler Lage im Herzen von Allschwil.

Unser Team freut sich darauf, Ihre Wünsche ganz nach Ihrem Geschmack umzusetzen. Sie und Ihre Gäste sind der Mittelpunkt unseres Handelns, unser Küchen- und Serviceteam bemüht sich stets Sie von ganzem Herzen zu verwöhnen.

Um Ihnen die Planung und Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir für Sie diese Dokumentation kreiert. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren. Wir stehen Ihnen gerne persönlich als Berater zur Verfügung, um Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Kontaktieren Sie uns bitte um zusammen alle Details, wie Menü, Ablauf, Unterhaltung etc. zu erarbeiten. Wir unterstützen Sie auch bei der Suche nach Musik, Showeinlagen usw. Das Jägerstübli-Team freut sich darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.

Silvana, Horst Panhofer und das gesamte Jägerstübli-Team

Tel. 061/481 04 10

email panhofer@jaegerstube.ch

www.jaegerstube.ch

Zu unseren Räumlichkeiten

Raum	Sitzplätze	Stehplätze	Konzert/Theater.....
Grosser Saal 1. Stock	30-120	180	160
Stübli	10-30		
Säali; Restaurant	10-30		
Restaurant	10-50		
Terrasse	10-50		

Nutzen Sie unsere vielfältigen Möglichkeiten. Unser erfahrenes Team steht Ihnen ausserdem auch für externe Catering-Anlässe für Privat und Geschäfts-Anlässe jeglicher Art (vom Aperò bis zum Galadinner) mit Rat und Tat zur Seite. Kontaktieren Sie uns bitte wir beraten Sie gerne.

Lage

Im Herzen von Allschwil, direkt an der Endstation der Tramlinie 6, Bus 33 und 31 gelegen, freut sich altehrwürdige Riegelhaus, das Jägerstübli auf Ihren Besuch. Nutzen Sie die hervorragende Lage für Ihre Anfahrt, leider können wir Ihnen nur beschränkte Parkmöglichkeiten in der öffentlichen Parkzone anbieten;

Ihr Besuch wird sich lohnen, wir freuen uns schon darauf.

Sie finden uns auch im net unter **local.ch oder search**, besuchen Sie regelmässig unsere homepage mit unseren aktuellen Menüplänen und Veranstaltungshinweisen.

Ein Anfahrtsplan finden Sie unter: <http://www.jaegerstube.ch/anfahrt/>

Festsaal

In unserem Festsaal bieten wir Ihnen die entspannte Atmosphäre für Ihr Familienfest oder Ihren geschäftlichen Anlass. Unsere, mit Ihnen erarbeiteten Dekorationen werden Sie begeistern und Ihrem Fest den stimmungsvollen Rahmen garantieren.

Benötigen Sie einen Saal für Ihre Tagung, Präsentation, oder sonstigen Vortrag nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir organisieren für Sie das nötige Equipment. Saalmiete ab 150.—CHF. Je nach Art der Veranstaltung. Ist Ihr Anlass mit einem Essen bei uns verbunden entfällt die Saalmiete. Nutzen Sie die Möglichkeit der individuellen Beratung durch unser erfahrenes Team.

Auch für Vereinsanlässe ist der Saal bestens geeignet, von der Aktivenversammlung, GV, bis hin zu Ihrem Jubiläum bietet ausgezeichnete Voraussetzungen.

Suchen Sie eine Lokalität für Ihren kulturellen Event, sind wir der richtige Partner für Sie. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Selbstverständlich stehen Ihnen auch alle weiteren Räumlichkeiten für Ihre Anlässe zur Verfügung.

Restaurant Jägerstube, Dorfplatz 11, 4123 Allschwil

Tel. 061/481 04 10

email panhofer@jaegerstube.ch

homepage www.jaegerstube.ch

Menüvorschläge für Ihren Anlass

Der einzigartige Jägerstübli Spiessliplausch (bis 32 Personen)

grillieren Sie Ihre Spiessli
wie Sie es gerne haben

Wählen Sie Ihr Fleisch selbst

Poulet, Schwein

Rind, Pferd

Crevetten

pro Spiessli ca. 100 gr Fleisch

2 Spiessli	36.50
3 Spiessli	45.50
a Discretion	56.—

Wir servieren Ihnen unsere Spezialität
inclusive Chnolibrot, Salat,
Pommes Frites und 3 Dippings

Fondue Chinoise

Fleisch	38.—
Rind, Schwein, Poulet, Pferd	
Fisch	40.—
3 Sorten Fisch, Crevetten	
Gemüse	32.—
verschiedene Gemüse	

Als Beilagen servieren wir Ihnen zu unseren Chinoisevarianten
Chnoblilbrot, Reis, Pommes Frites, Gemüserohkost und diverse Dippings

Menü 1 **56.00**

Kleiner gemischter Salat **5.50**

Thurgauer Moschtsüpli **9.00**

Appenzeller Schweinsfilet **32.00**

gefüllt mit Moschtbröckli Gemüsebrunoise und Appenzellerkäse
an Rotweinsauce, dazu servieren wir hausgemachte Spätzli und
Gemüse

Hausgemachte Creme brûlée **9.50**

Menü 2 **51.50/64.50**

Nüsslisalat **13.50**

Ei, Speck und Brotcroutons

Cordon bleu vom Schweizer Säuli „Berner Art“ **29.50**

vom Kalb **42.50**

serviert mit Bratkartoffeln, Gemüse

Kleiner Coupe Danemark **8.50**

Menü 3 **84.00**

Nüsslisalat **16.00**

mit geräucherter Entenbrust Parmesanspänen
und Granatapfelkernen an Balsamico-Honig dressing

Kürbiscappucino **7.00**

Trois filet **52.00**

Schweins- Kalbs und Rindsfilet an 3 Saucen
Kartoffel- Lauchgratin, Gemüse

Waldbeeren panna cotta **9.00**

Menü 4 **45.00**

saisonale Blattsalate **8.00**
mit Brotcroutons

Pouletsaltinbocca **27.50**
mit Kürbis- Rucolarisotto (saisonal), Gemüse

Zirtonenmousse **9.50**
mit Kompott von roten Beeren

Menü 5 **50.50**

Nüsslisalat mit Kalbsleberli **17.50**

Schweinsrahmschnitzel **25.50**
an Championrahmsauce, Butternudeln, Gemüse garnitur

Karamelköpflerli mit Früchten garniert **7.50**

Menü 6 **51.50**

Grüner Salat **8.50**

Zuppa pavese **8.50**
Rindskraftbrühe mit Ei und Käsecrouton

Schweinsschulterbraten **25.50**
an kräftigem Bratenjus, kartoffelstock Grossmutterart, Gemüse

Hausgemachte gebrannte Creme **9.00**

Menü 7 **47.50**

Kürbiscremesüpli **9.50**

Grüner Salat **8.50**

Piccata milanese vom Säuli **24.50**
mit Spaghetti napoli

Karamelköppli **5.00**

Menü 8 **61.50**

Antipasta verdure **13.50**
grillierte und marinierte Gemüse, Oliven, Chnoblibrot

Roastbeef **36.00**
zartes Entrecote am Stück rosa gegart
Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

Zwetschgensorbet mit vielle Prune **12.00**

Menü 9 **64.00**

Rindskraftbrühe mit Ei **8.00**

Nüsslisalat mit Ei **10.50**

Kalbsschulterbraten Grossmutterart **32.50**
hausgemachten Spätzli, Rotkraut

Desserttrilogie **13.00**

Schoggimousse, Ananassalat an Chilibalsamicodressing
auf Zitronensorbet, Vanille Panna Cotta mit roten Beeren

Menü 10 **44.50**

Rucolasalat an Balsamicodressing **11.50**

Saltinbocca vom Säuli **24.50**
mit Kürbis-rucola risotto, Gemüse

Hausgemachtes Tiramisu **8.50**

Menü 11 **42.50/47.50**

Kleiner Nüsslisalat mit Ei **8.00**

Rindsgulasch Stroganoff
(Huft oder Filet) **26.50/31.50**
mit ausgemachten Spätzli, Gemüse garnitur

Kleiner frischer Fruchtsalat **8.00**

Menü 12 **45.00**

Broccolicremesüpli **9.00**

Gemischter Braten (Schwein, Rind) **28.50**
Kartoffelstock, Rotkraut

2 Kugeln Glace mit Rahm **7.50**

Menü 13 **90.—**

Nüssli- Rucolasalat **16.—**

mit geräucher Entenbrust, Parmesanspänen,
Granatapfelkerne, an Balsamicohonigdressing

Walliser Weissweinsüppi **14.—**

mit Rahmhäubli und gebratenen
Streifen vom Eglifilet aus dem Bodensee

Braten nach Grossmutterart **45.—**

vom Schweizer Milchkalbsrücken an Morchelrahmschaum
mit Kürbis- Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
im Nachservice Steinpilz- Gorgonzolarisotto

Desserttrilogie **15.—**

Mango- Papayasalat mit rotem Pfeffer
an Chili- Balsamico biancodressing
auf Zitronen- Thymiansorbet

Hausgemachtes Tiramisu

Kompott von roten Beeren
auf Pink Grapefruit panna cotta

oder Käseauswahl **15.—**

z. B. Alpkäse, Trüffelbrie, Stilton mit Honig

Getränkeauswahl

Besuchen Sie unsere homepage

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen

Essen und Getränke

Unsere Menüvorschläge sind wenn nicht anders gekennzeichnet ab 8 Personen
Es würde uns freuen wenn Sie sich auf ein einheitliches Menü einigen könnten
natürlich mit Ausnahme von Vegetariern, Allergikern und Diätpatienten.

Preise / Zahlungsvarianten

Die Preise sind pro Person incl. 8 % Mehrwertsteuer berechnet. Anpassungen
an Marktveränderungen behalten wir uns vor. Neben Barzahlung akzeptieren
wir auch Post- und Maestrokarte. Auf Anfrage ist es auch möglich einen
festgelegten WIR-Anteil zu entrichten.

Zahlungsfrist ist generell 10 Tage ab Rechnungsstellung.

Für Detailfragen kontaktieren Sie uns bitte unter :

Wir empfangen Sie gerne persönlich im Jägerstübli
für die Gestaltung Ihres Anlasses.

Restaurant Jägerstube, Dorfplatz 11, 4123 Allschwil

Tel. 061/481 04 10

email panhofer@jaegerstube.ch

homepage www.jaegerstube.ch

Checkliste

Für die Planung unentbehrlich

- Ort/ Datum/ Zeit
- Art des Anlasses
- Anzahl Gäste/ Kinder (Kindersitz)
- Aperòangebot/Lokalität
- Menüauswahl/ wenn immer möglich einheitlich
Ausnahmen Diät, Allergie, Vegi
- Wahl der Getränke
- Dessert/ Kaffee/ Spirituosen
- Menükärtli/Titel, Motto, Foto
- Unterhaltungsprogramm/ Musik/ Verpflegung der Akteure
- Tischplan/Namenskärtli
- Technik Musik/ Multimedia
- Dekoration Tischwäsche, Blumen, Kerzen etc.
- Ende des Anlasses/Freinachtsbewilligung
- Eventuell Unterkunft organisieren
- Gästetransfer Tax, Bus, etc.
- Zahlungsmodalitäten/ Rechnungsadresse