

_weihnachtsfeier uf em Rhystärn 🚢❄️

Ein Wintererlebnis auf dem Rhein mitten in Basel? Ja das geht! Auf dem Rhystärn wird deine Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Abend in einmaliger Atmosphäre. Ergänze den kulinarischen Genuss mit dem einzigartigen Wintererlebnis «Apéro & Eisstockgaudi» und der Fahrt durch die weihnachtlich beleuchtete Stadt Basel! Neugierig?

- ❖ Fahrt auf dem Rhystärn durch die weihnachtlich geschmückte Stadt
- ❖ Apéro im Winterpavillion & Eisstockgaudi mit 360-Grad-Sicht
- ❖ Kulinarischer Genuss im warmen Rhystärn-Restaurant



Ab
CHF 89,-
pro
Person*



Unser Rhystärn-Küche ist offen und geradlinig, vertraut und doch immer wieder überraschend, traditionell und gleichwohl neu interpretiert mit urbanem Touch. Stets unkompliziert, mit Vorliebe zum Teilen und gemeinsamen geniessen.

Das Pauschalangebot ist gültig von November 2020 bis Januar 2021 (Mittwoch bis Samstag) für Gesellschaften ab 10 bis 40 Personen. Kleinere oder grössere Gruppen auf Anfrage möglich.

* Preisberechnung inkludiert Eisstockgaudi, Apéro Winterzauber, Schiffsrundfahrt, 3-Gang-Menü mit einem traditionellen Fondue für 40 Personen.

_apéro & eisstockgaudi 🚢❄️

So macht Winter Spass! Ob beim «Lattlschiessen» oder beim traditionellen Eisstockschiessen: diese Sportart verbindet Tradition mit Vergnügen. Dieses Traditionsspiel ist ein Heidenspass für Jung und Alt und lässt sich wunderbar kombinieren mit einem wärmenden Apéro in unserem Winterpavillon mit 360-Grad-Sicht auf unsere weihnachtlich beleuchtete Stadt.

_eisstockgaudi pauschal CHF 600.-

Noch nie etwas von dem Traditionsspiel gehört? Eisstockschiessen kurz erklärt:

_eisstockschiessen

Ziel beim Eisstockschiessen ist es, in 6 Kehren (Durchgängen) die Eisstöcke der eigenen Mannschaft möglichst nahe der Daube zu platzieren. Dies ist ein wahres «Mensch ärgere Dich nicht» auf dem Eis! Denn wer hat schon keinen Spass daran, den Gegner auf glatten Eisflächen kurz vor dem Spiel-Gewinn noch rauszuwerfen!

_«lattlschiessen»

Bei dieser Spielvariante werden vier Stöcke auf Zahlenkombination geschossen. Ein Riesenspass, der auch Konzentration und gute Nerven fordert. Sieger wird, wer die meisten Punkte holt.



_apéro winterzauber CHF 12.-/Pers.

Glühwein «zum selber schöpfe»
Rhystärn-Winterkuchen

_rhystärn schiffsrundfahrt CHF 9.-/Pers.

Zurücklehnen, entspannen und das weihnachtlich geschmückte Basel aus einer ungewohnten Perspektive erleben. Der Rhystärn ist eine einmalige Location und bleibt bei deiner Gesellschaft bestimmt in besonderer Erinnerung!

_rhystärn genuss

Du hast die Wahl! Ob du dich für das «winter fondue», die «winter tavolata» oder für ein «winter klassiker» entscheidest – alle Gerichte werden frisch, saisonal, lokal und mit viel Liebe zubereitet.

_winter fondue

Was gibt es Besseres als im kalten Winter ein warmes, währschaftes Fondue in guter Gesellschaft zu geniessen? Ob klassisch chäsigg, fleischig oder exotisch – unser Küchenteam zaubert dir und deiner Gesellschaft ein feines Fondue zu!

_fondue chäsigg CHF 53.-/Pers.

Nüsslisalat mit Walnüssen und getrockneten Cranberries an Rhystärn-Dressing

Fondue Traditionell – Das Original_Eifach guet!

Mandarinen Givré – Mandarinen Sorbet von Dream of Ice in echter Mandarinschale

Für unser Käsefondue verwenden wir eine feine Basler Käsemischung. Dazu servieren wir Brot von der Bäckerei Mock aus Kleinhüningen und Gschwelli.

_fondue fleischig CHF 74.-/Pers.

Asiatischer Glasnudel-Salat mit Gemüse

Fondue Chinoise*

Rassige Gemüsebouillon mit 250g Fleisch (Kalb, Rind und Poulet)

Kartoffelgratin und Reis mit 5 verschiedene Saucen

Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskolben

Omelette norvegienne von Dream of Ice

Für unser Fondue Chinoise verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch von der Jenzer Metzgerei aus Arlesheim, welches handgeschnitten in Würfel serviert wird.

*Als feine Vegi-Alternative servieren wir gefüllte Teigtaschen von Dumplings Peng Basel – frisch, lokal und hausgemacht- neugierig?

Fondue Dumplings

The orange Mushroom gefüllt mit Shiitake, Champignons, Steinpilze, Mu-err und Karotten

The Green Vegan gefüllt mit Kimchi, chinesischen Morcheln, Shiitake, Karotten und Mais
Basmatireis

_winter tavolata

Tavolata heisst genussvoll teilen mit Familie, Freunden oder Arbeitskollegen. Denn gemeinsam Essen mit seinen Liebsten verbindet und schmeckt gleich viel besser. Mitten auf dem Rhein gemeinsame Genusserlebnisse schaffen, die in bester Erinnerung bleiben.

_menü stadtliebi CHF 65.-/Pers.

Kürbissuppe mit karamellisierten Ingwer-Popcorn (Tellerservice)

Tavolata zum Teilen und Geniessen
Flanksteak vom Jenzer Fleisch aus Arlesheim,
frische Shrimps von SwissShrimp aus Rheinfelden,
Tofu-Sticks in Panko-Sesamkruste mit Tuyu Tofu aus Basel
und Salsiccia von der Metzgerei Pippo im St. Johann

Beilagen

Rotkabissalat mit Linsen vom Hofladen Kürbisegge aus Muttenz und Birnen
an Baselbieter Bienenhonig-Dressing
Butternut- Fries aus frischem Kürbis von Kallen Gemüsebau aus Oberwil
Gebratene Endivien

Hausgemachte Crème brûlée mit Mässmogge-Pralinenfüllung von Sweet Basel (Tellerservice)

_winterklassiker

Gerne darfst du dir und deiner Gesellschaft ein 3- oder 4-Gangmenü selber zusammenstellen – bitte entscheidet euch für ein einheitliches Menü - ganz nach euren Vorstellungen und Wünschen!

3-Gang-Menü CHF 85.-

4-Gang-Menü CHF 95.-

_vorspeisen

Nüsslisalat mit Walnüssen, getrockneten Cranberries und Stadtpilzen an Rhystärn-Dressing

Duo von Randen und Tuyu Tofu aus Basel

Ceviche mit frischen Shrimps von SwissShrimps aus Rheinfelden

_suppen

Kürbissuppe mit karamellisierten Ingwer-Popcorn

Pastinakensuppe mit gerösteten Haselnüssen und Grana Padano Schaum

_hauptgänge

Flanksteak rosa gebraten mit winterlichem Jus

Kalbsbraten mit Chimichurri

Am Stück gebratenes Entrecôte mit Bernaisesauce

Die Hauptgänge werden mit Butternut-Fries aus frischem Kürbis von Kallen Gemüsebau aus Oberwil und gebratenen Endivien serviert.

Winterliches Risotto mit Basler Stadtpilzen

_süss

Hausgemachte Crème brulée mit Mässmogge-Pralinenfüllung von Sweet Basel

Schokolade-Lava-Törtchen mit Kumquatsragout und Ingwerglace von Dream of Ice

«Omelette norvégienne» von Dream of Ice aus Allschwil

_weinempfehlung

Lass dich von unserer Weinempfehlung inspirieren - unser Eventteam berät dich gerne.

_menüs

Alle Menüs servieren wir für Gruppen ab 10 Personen. Wir bitten dich, sich für 1 einheitliches Menü pro Gruppe zu entscheiden.

_vegetarier oder veganer?

Wir bieten für diverse Ernährungsformen kreative Alternativmenüs an.

_allergien

Wir sind dankbar, wenn du uns über allfällige Lebensmittelallergien im Voraus informierst.

_infos zu COVID-19

Damit du, deine Gesellschaft und unsere Mitarbeitenden gesund bleiben, halten wir uns strikt an das vorgegebene Gastronomie Schutzkonzept. Wir achten darauf, dass unsere Mitarbeitenden gesund zur Arbeit erscheinen. Während der Arbeit tragen alle Mitarbeitenden Masken. Innerhalb des Restaurantbereiches halten wir die vorgegebenen Distanzen ein und auf dem Panoramadeck erhält deine Gruppe beim Eistockschiessen einen exklusiven Bereich.

Basler Personenschiffahrt AG
Westquaistrasse 62 | 4057 Basel
info@bpg.ch | bpg.ch | +41 61 639 95 00