



Allgemeine Informationen und Konditionen

Mieten der beiden Cliquenkeller für Anlässe und Veranstaltungen

- **Keller Innere Margrethen 15**
- **Keller Gerbergässli 30**



E Fescht imme Glyggekäller

Wotsch e Geburtsdaag oder e anders Fescht in fasnächtlichem Rahme fyyre, denn mach das doch in eim vo de beide Glyggekäller vo dr Fasnachtsgesellschaft Sans Gêne.

- Bis **35 Persoone** hän in aim vo de ältische Glyggekäller in Basel, **im Gärbergässli 30**, Platz.
- Sin s meh Lyt, denn bisch beschtens im **Glyggekäller an dr innere Margrethestrooss 15** uffghobe. Deerte kenne bis **72 Persoone** gmietlig e n Oobe verbringe.

Mir biete:

- E Asprächsperson fir die ganzi Organisation
- E Grundagebot wo im Mietbryys inbegriffe isch
- E grossi Uswahl an alkoholische und alkoholfreie Gedrängg ze ginschtige Bryyse
- E grossi Uswahl an Menüvorschleeg

In unsere Leischtige inbegriffe:

- E deggte Tisch ohni Deggoration
- E ufmerksami Bedienig
- E Abwäsch- und Reinigungsdienst

S Agebot in Wort und Zaahle:

Källermieti fir e Alass mit ÄsseCHF 250.00
Källermieti fir e Apéro (max. 2 Std.)CHF 200.00

- Es wird usschliesslig unser Agebot an Bleederli- und stillem Wasser sowie Bier konsumiert
- S Personal wird dur e Gascht verköschtigt
- Snacks fir e Apéro oder au fir vor em Ässe kenne/ derfe vom Gascht mitbrocht wärede

Fir wyteri Details und Reservatione kasch dr Källermieischer vo dr Sans Gêne afrooge:

Hugo Buchs

Delifon: +41 79 639 83 28

Email: kellermeistersansgene@gmail.com



Getränggelichte

Getränke		Bemerkungen	Preis in CHF
Bier			
Lagerbier Fläschli	33 cl	Nur Gerbergässlein	4.00
Warteck Bier hell offen	30 cl		4.00
Schlossgold Alkoholfrei	33 cl	Auf Bestellung	4.00
Weine, Sekt und Champagner			
Weiss Yvorne	5 dl		19.00
Weiss Petite Arvine	7.5 dl		32.00
Rot Montepulciano d'Abruzzo DOC	5 dl		19.00
Rot Ripasso Valpolicella DOC	7.5 dl		32.00
Prosecco Spumante DOC	7.5 dl		34.00
Cüpli	1 dl		8.00
Mineralwasser / Süssgetränke			
Rhazünser	35 cl		4.00
Arkina blau ohne Kohlensäure	35 cl		4.00
Coca Cola	33 cl		4.00
Cola Zero	33 cl		4.00
Rivella Rot	33 cl		4.00
Ramseier Apfelschorle	33 cl		3.00
Schweppes Bitter	20 cl		4.00
Orangen Jus	20 cl	Auf Bestellung	4.00
Warme Getränke			
Kaffee oder Espresso			4.00
Diverse Tee			4.00
Kaffee Fertig	4 cl		7.00
Kaffee Corretto (Grappa Fior di Vite)	1 cl		6.00
Tee Rum (Rum Ron del Sol)	4 cl		7.00
Spirituosen			
Gordon's Gin	4 cl		6.00
Grappa Fior di Vite	4 cl		6.00
Calvados	4 cl		6.00
Whisky Ballentine's	4 cl		6.00
Wodka	4 cl		6.00
Rum Baccardi	4 cl		6.00
Cognac Rémy Martin	4 cl		9.00
Williams Morand	4 cl		7.50
Kirsch (Baselbieter)	4 cl		6.00
Vieille Prune	4 cl		6.00



Zem Ässe

Menü Kat. A (Preise in CHF inkl. MwSt.)

Die Lieferung der Menüs erfolgt durch die Firma Brüderli Partyservice-Catering.
Für die Anlieferung wird ein Pauschalpreis von CHF 70.00 erhoben.



Menü A-1	Saisonsalat in Schüsseln mit Basler Ruchbrot Bouillon mit Gemüse Julienne Riz Casimir mit Poulet- oder Schweinefleisch Hausgemachte Crèmeschnitte	32.00
Menü A-2	Saisonsalat in Schüsseln mit Basler Ruchbrot Bouillon mit Einlage Schweinsrahmschnitzel mit Butternüdeli Frischer Fruchtsalat	40.00
Menü A-3	Salatbuffet mit 5 Sorten und Basler Ruchbrot Spaghettata mit Bolognese-, Pesto-, Arrabiata-, Safran- und Carbonara-Sauce Mousse au Chocolat	34.00
Menü A-4	Saisonsalat in Schüsseln mit Basler Ruchbrot Rindsgeschnetzeltes nach Stroganoff Art Spätzli und Saisongemüse Hausgemachte Schwarzwälder Torte	32.00
Menü A-5	Salatbuffet mit 5 Sorten und Basler Ruchbrot Fondue Chinoise (240gr. Fleisch) Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und frische Pouletbrüstli, 5 Saucen, warmer Reis und Chips Crème Brûlée	48.00
Menü A-6	Salatbuffet mit 5 Sorten und Basler Ruchbrot Schweinsfilet-Igel im Blätterteig Fruchtsalat mit Vanilleglacé	42.00



Menü Kat. B (Preise in CHF inkl. MwSt.)

Die Lieferung der Menüs erfolgt durch die Firma Brüderli Partyservice-Catering.
Für die Anlieferung wird ein Pauschalpreis von CHF 70.00 erhoben.



Beterung der Zubereitung durch einen Mitarbeiter oder Mitarbeiterin der Firma Brüderli Partyservice-Catering im Cliquenkeller.

Menü B-1	Saisonsalat mit Basler Ruchbrot Rüeblicreme mit Ingwer Kalbsschulter glaciert (Niedertemperatur) Kartoffelgratin oder Risotto Gemüse Mousse au Chocolat oder Panna Cotta	55.00
Menü B-2	Saisonsalat in Schüsseln mit Basler Ruchbrot Bouillon mit Gemüsejulienne Schweinsfilet zartrosa am Stück gebraten Morchelsauce Butternüdeli oder Risotto, Gemüse Vacheringlace oder Torte nach Wahl	65.00
Menü B-3	Saisonsalat in Schüsseln mit Basler Ruchbrot Bouillon mit frischen Flädli Roastbeef englisch gebraten Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse Crème Brûlée mit Biscuit	72.00
Menü B-4	Saisonsalat in Schüsseln mit Basler Ruchbrot Bouillon mit Einlage Lamm- oder Schweinsfilet im Teig Kartoffelgratin und Gemüse garnitur Dessert Teller «Sans Gêne» mit Panna Cotta, Mousse au Chocolat, Fruchtsalat und Mini Patisserie	72.00
Zusätzlich:	Es ist möglich, die Menüs beim Dessert mit Käse oder einem Dessertbuffet zu erweitern.	
	Menü mit Käse	+ 6.00
	Menü mit Dessertbuffet	+ 12.00

!! Spezielli Menü / Wunsch uff Aafroog !!

Basel im Juli 2023, Änderige vorbehalten!



Galerie

➤ Käller inneri Margrethe



➤ Käller Gärbergässli





E weneli d'Gschicht vo dr Sans Gêne

Ein «Sans Gêne Club Basel» existierte bereits von 1897 bis 1905, der mit Musik und Hochrädern aktiv an der Basler Fasnacht teilnahm.

Die Gründung der heutigen Fasnachtsgesellschaft Sans Gêne erfolgte am 28. November 1922 durch einen Teil der Mitglieder der im Herbst 1922 aufgelösten Basler Fasnachtsgesellschaft «BFG», die 1920 gegründet worden war und im 1922 mit dem Marsch «d Reemer» am Drummeli auftrat. Der andere Teil der Mitglieder der «BFG» gründeten die «AGB-Alti Glaibasler».

Die Sans Gêne hatte 1923 ihren ersten Auftritt am Drummeli mit dem Marsch «d Appezeller» und nahm an der Fasnacht mit dem Sujet «Herren der Welt» teil. Das erste Vereinslokal war am Fischmarkt in «Roth's Weinstube zu Fischern».

Die Nachwuchsförderung war schon in frühen Jahren ein grosses Anliegen. So absolvierte 1930 ein «Buebezigli» den Cortège, das 1931 mit der Teilnahme eines Zuges unter dem Namen «Junge Sans Gêne» seine Fortsetzung fand. Die offizielle Gründung der heutigen «Sans Gêne Strizzi» erfolgte 1932.

Die «erste» Alte Garde wurde 1955 gegründet. Nach Auseinandersetzungen mit dem Stamm und gerichtlich gelösten Problemen, fand die Alte Garde mit dem kollektiven Ausschluss aller Mitglieder ein Ende. Daraus wurden am 29. August 1955 die «Muggedätscher» gegründet. Die heutige «Sans Gêne Alti Garde» wurde 1982 ins Leben gerufen.

Vereinzelte Frauen nahmen immer wieder an der Fasnacht teil, jedoch vorwiegend im Vortrab oder auf dem Wagen. Die Beteiligung von Frauen am offiziellen Cliquenleben war seit der Gründung ein Dauerproblem, das stufenweise im 1975 mit der Gründung einer Junte «Sans Gêne Wybli», 1992 mit der Erteilung der vollen Mitgliedschaft, 1995 mit der Fusion von Stamm und Wybli und schlussendlich mit der Aufnahme von Frauen in die Alte Garde im Jahre 2000 vollends bereinigt wurde.

Der Sans Gêne Gesellschaftskeller, einer der ältesten Basler Fasnachts- und Cliquenkeller, befindet sich seit der Eröffnung im 1942 am Gerbergässlein 30. Im Keller an der Inneren Margarethenstrasse 15, werden vor allem Übungen abgehalten und die Fasnachtsvorbereitungen durchgeführt.

Die Gesellschaft bezweckt die Förderung und Hochhaltung baslerischer Fasnachtstradition und besteht heute aus den Sektionen «Stamm» und «Alte Garde» sowie den «Strizzi» und den «Luuser» (Jugendsektionen).