

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT PARK-CAFÉ!

BIENVENUE!
WELCOME!



Salate

Salades / salads

Bunter Salatteller

Assiette des salades / salad platter

	klein	gross
	14.50	17.00

Wählen Sie Ihre Salat-Toppings:

Condiments au choix / choose your salad toppings:

& Rauchlachsstreifen und Nüsse

& lanières de saumon fumé et noix / smoked salmon strips and nuts

+ 5.00

& Avocado, Orange und Pinienkerne

& avocat, orange et pignons / avocado, orange and pine-nuts

+ 3.00

& Cervelat, Greyerzer, Zwiebeln & Kräutern

& cervelat, gruyère, oignons et fines herbes

& sausage, Gruyère, onions and herbs

+ 5.00

& Thon, Zwiebeln und Oliven

& thon, oignons et olives / tuna, onions and olives

+ 3.00

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Salate

Salades / salads

Kleiner Blattsalat mit Sprossen

8.50

Salade verte aux pousses

Leaf salads with sprouts

Kleiner gemischter Salat

10.50

Salade m el ee / mixed salads

Suppen

Soupes / soups

Tomatencremesuppe - kalt oder heiss

9.50

Crème de tomate - froid ou chaud / tomato cream soup - cold or hot

Creemesuppe des Tages

8.00

Crème du jour / cream soup of the day

Kraftbrühe des Tages

8.00

Consommé du jour / consomm e of the day

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Kalte Gerichte

Plats froids / Cold dishes

1/2

1/1

Roastbeef-Teller mit feiner Tataren-Sauce

19.50

24.00

Assiette de rosbif à la sauce tartare

Roastbeef platter with tartar sauce

Vitello Tonnato – kalter Kalbsbraten an cremiger Thunfischsauce

18.00

23.00

Vitello tonnato – tranches de rôti de veau froid à la sauce crème au thon

Vitello tonnato – fine slices of cold roast veal with creamy tuna sauce

70g

130g

Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter

24.00

32.00

Tartare de bœuf, toast et beurre

Beefsteak tartar with toast and butter

parfümiert mit Whisky oder Cognac

+ 3.00

+ 3.00

parfumé au whisky ou Cognac

flavoured with whisky or Cognac

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Canapés – zubereitet mit Toastbrot

Canapés préparé au pain toast

Canapes prepared with toast

mit Spargel, Käse oder Ei

6.50

à l'asperge, fromage ou à l'oeuf / with asparagus, cheese or egg

mit Thon oder Krevetten

7.50

au thon ou aux crevettes / with tuna or shrimps

mit Schinken oder Salami

8.00

au jambon ou salami / with ham or salami

mit Rauchlachs

9.50

au saumon fumé / with smoked salmon

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Desserts

Desserts / desserts

Mascarpone-Mousse mit Zitrone und Basilikum, dazu marinierte Erdbeeren 12.50

Mousse au mascarpone, citron et basilic, aux fraises marinées

Mascarpone mousse with lemon and basil, with marinated strawberries

Zweifarbiges Eis-Schokoladen-Soufflé 11.00

Soufflé bicolore de glace et chocolat

Bicoloured ice cream-chocolate-soufflé

Limoncello-Panna Cotta 9.50

Panna cotta au limoncello / panna cotta with limoncello

Caramelköpfler mit Rahm 9.50

Flan au caramel à la chantilly / caramel flan with whipped cream

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Coupes

1/2

1/1

Coupes / coupes

Fresh

11.00

13.50

Zitronen- und Aprikosensorbet mit Wassermelone und Minze

Sorbet citron et abricot au pastèque et menthe

Lemon and apricot sorbet with watermelon and mint

Südsee

11.00

13.50

Mangosorbet und Kokosglace mit Würfeln und Coulis von der Mango

Glace noix de coco et sorbet mangue aux dés et coulis de mangue

Mango sorbet and coconut ice cream with cubes and coulis of mango

Jamaïka

11.00

13.50

Jamaïkaglace mit Ananas, weissem Rum und Rahm

Glace Jamaïka à l'ananas, rhum blanche et chantilly

Jamaïka ice cream with pineapple, white rum and whipped cream

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Coupes

1/2

1/1

Coupes / coupes

Chriesi

11.00

13.50

Vanilleglace mit in Rotwein marinierten Kirschen und Rahm

Glace vanille aux cerises marinées au vin rouge et chantilly

Vanilla ice cream with in red wine marinated cherries and whipped cream

Eiskaffee Copacabana

11.00

13.50

Moccaglace mit Espresso und Rahm

Glace moka à la chantilly et un espresso

Mocha ice cream with espresso and whipped cream

Coupe Dänemark

10.50

13.00

Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Mandeln und Rahm

Glace vanille, sauce au chocolat chaude, amandes et chantilly

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce, almonds and whipped cream

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Coupes

Coupes / coupes

Bananen Split

13.50

Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm

Glace vanille, banane, sauce chocolat et chantilly

Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream

Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Kokosnuss und Jamaika

Arômes de glace: vanille, chocolat, fraise, moka, noix de coco, et Jamaïque

Ice cream flavours: vanilla, chocolate, strawberry, mocha, coconut and Jamaica

Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango und Aprikose

Arômes de sorbets: citron, mangue, et abricot

Sorbet flavours: lemon, mango, and apricot

Kugel Glace oder Sorbet:

3.80

Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet

Portion Rahm:

1.50

Portion de chantilly / Portion of whipped cream

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Aperitifs

Prosecco		10 cl	8.50
Champagner - Louis Roederer Brut Premier		10 cl	14.00
Kir Royal		10 cl	15.00
Kir		10 cl	7.50
Aperol Sprizz		10 cl	10.50
Campari	23%	4 cl	8.50
Cynar	16%	4 cl	8.50
Martini bianco / rosso	15%	4 cl	8.00
Pernod	40%	4 cl	9.50
Mineralwasser oder Orangensaft		10 cl	1.50

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Weine im Offenausschank

Weissweine

Magdener Blanc de Noir 2019 ♦ Pinot Noir Familie Oskar Roduner, Aargau, Schweiz	10 cl	5.50
Cuvée d'Or blanche 2019 ♦ Riesling-Silvaner, Kerner & Gutedel Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz	10 cl	6.50
Il Resiano 2018 ♦ Friulano Az. Agr. Ermacora, Venezia Giulia, Italien	10 cl	6.80
Pinot Grigio - Riff 2017 ♦ Grauburgunder Progeto Lageder, Veneto, Italien	10 cl	5.50

Roséwein

Magdener Rosé 2019 ♦ Pinot Noir Familie Oskar Roduner, Rheinfelden, Schweiz	10 cl	5.50
--	-------	------

BEACHTEN SIE UNSERE ZUSÄTZLICHEN OFFENWEINE IM MONATSANGEBOT. ...

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Weine im Offenausschank

Rotweine

Magdener „Cru Bernhard“ 2018 ♦ Pinot Noir Familie Treier, Aargau, Schweiz	10 cl	6.50
Cuvée d'Or rouge 2016 ♦ Pinot Noir & Cabernet Dorsa Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz	10 cl	6.50
Ontañon Crianza 2016 ♦ Tempranillo & Garnacha Bodegas Ontañon, Rioja, Spanien	10 cl	5.60
Birillo 2016 ♦ Merlot & Cabernet Sauvignon Tenuta Marsiliana, Costa Toscana - Maremma, Italien	10 cl	5.90

BEACHTEN SIE UNSERE ZUSÄTZLICHEN OFFENWEINE IM MONATSANGEBOT...

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Mineralwasser

Arkina blau (ohne Kohlensäure)	40 cl	4.90
	80 cl	8.90
Arkina grün (wenig Kohlensäure)	35 cl	4.50
	50 cl	6.10
Rhäzünser (mit Kohlensäure)	40 cl	4.90
	80 cl	8.90
Hahnenwasser	20 cl	2.00
	30 cl	2.50

Das Hahnenwasser wird ausschliesslich dann berechnet, wenn keine weiteren Getränke konsumiert werden.

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Süssgetränke

San Pellegrino Sanbitter	10 cl	5.20
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon	20 cl	4.60
Elmer Citro	30 cl	4.20
Sinalco	30 cl	4.60
Coca Cola / Coke Zero	33 cl	4.60
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.60
Rivella rot / blau	33 cl	4.60
Ice-Tea Lemon	35 cl	4.60

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Säfte

Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	6.50
Michel Orangensaft	20 cl	4.60
Michel Traubensaft rot	20 cl	4.60
Rauch Grapefruitsaft	20 cl	5.10
Rauch Tomatensaft	20 cl	5.10
Rauch Cranberrysaft	20 cl	5.10
Ramseier Süssmost	30 cl	4.60

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Biere

Vom Fass

Feldschlösschen Hopfenperle	20 cl	3.40
	30 cl	4.50
Feldschlösschen Monatsbier	20 cl	3.60
	30 cl	4.60

Flaschen

Feldschlösschen Dunkle Perle	33 cl	4.70
Schneider Weisse	33 cl	6.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.70
Feldschlösschen Weizen Blanche Alkoholfrei	33 cl	4.70

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Portweine ♦ Südwein

Taylor's 10y	20%	5 cl	12.00
Sandeman white	19%	5 cl	9.00
Nauer Prestige Edelsüss	18%	5 cl	12.00

Sherry

Tio Pepe extra dry	15%	5 cl	8.00
Sandeman medium dry	15%	5 cl	8.00

Bitters

Appenzeller	29%	4 cl	9.00
Fernet Branca	40%	2 cl	7.50

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Liköre

Bailey's Irish Cream	17%	4 cl	9.00
Amaretto di Saronno	28%	2 cl	7.50
Limoncello	25%	2 cl	8.50

Cognac

Rémy Martin VSOP	40%	2 cl	9.00
Hennessy - Fine de Cognac	40%	2 cl	9.00

Grappe

Paesanella - Amarone (div. Trester)	41%	2 cl	9.50
Berta - Monprà (Barbera)	40%	2 cl	10.50
Delea - Carezza d`Autunno (Uva Americana)	45%	2 cl	8.50
Delea - Filo di Seta (Moscato)	43%	2 cl	9.50
Delea - Sauvignon (Sauvignon Blanc)	43%	2 cl	9.50
Delea - Carato (Merlot)	43%	2 cl	8.50

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Kaffee

Kaffee		4.40
Koffeinfreier Kaffee		4.40
Portion Kaffee		8.20
Espresso		4.40
Doppelter Espresso		6.90
Schale		4.60
Cappuccino		5.30
Latte Macchiato		5.50
Kaffee mélangé		5.70

Milchgetränke

Milch - warm / kalt	20 cl	2.90
Caotina surfín - warm / kalt	20 cl	3.90
Ovomaltine - warm / kalt	20 cl	3.90

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Tee aus dem Hause Ronnefeldt

Glas	4.40
Portion	8.40

Wählen Sie aus folgenden Teesorten Ihren Favoriten:

Darjeeling
Assam
English Breakfast
Earl Grey
Green Dragon
Morgentau
Marokkanische Minze
Mint & Fresh
Sweet Camomile
Verveine
Ayurveda Kräuter & Ingwer
Schweizer Bergkräuter
Cream Orange
Sweet Berries

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Wir beziehen unsere Fleisch- und Geflügelprodukte von den ISO-zertifizierten Lieferanten:
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon / Grauwiler Fleisch AG, 4025 Basel

Des Weiteren beziehen wir Fleischprodukte von: Metzgerei Tschannen, 4312 Magden

Herkunftsländer unserer Fleischsorten

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Entrecote*, Filet*und Huft*	Australien
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet ganz	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz
Ente, Maispoulet und Perlhuhn	Frankreich
Kaninchen	Ungarn
Lammfleisch*	Australien
Rehpfeffer/Rehentrecôte/Rehgeschnetzeltes	Österreich
Rehrücken	Österreich
Hirsch	Neuseeland
Wachtel	Frankreich
Hase	Argentinien
Aufschnitt, Schinken, Salami & Mostbröckli	Metzgerei Tschannen, 4312 Magden

*Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderungen erzeugt worden sein.

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Wir beziehen unsere Fische und Krustentiere von den ISO-zertifizierten Lieferanten:
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon

Des Weiteren beziehen wir Fische und Krustentiere von Frischeparadies, 8048 Zürich.

Herkunftsländer unserer Fischarten und Krustentiere

Seeteufel	Island/FAO 27	Wild
Steinbutt ganz	Spanien	Zucht
Wolfsbarsch ganz	Griechenland	Zucht
Seezungen	Holland/FAO 27	Wild
Wolfsbarschfilet	Frankreich	Wild
Jakobsmuscheln	NL/FAO 61	Wild
Riesenkrebvetten	Vietnam	Zucht/ASC
Cocktailkrebvetten	USA	Wild/MSC
Thon in Öl (für Salat)	Thailand	Wild
Ganze Forellen	Schweiz	Forellenzucht Orishof, 4410 Liestal
Lachsfilet	Schweiz	Zucht
Zanderfilets	Schweiz	Wild
Felchenfilets	Schweiz	Wild
Rauchlachs	Norwegen	Zucht

Informationen über Menüfische erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Wir beziehen Freiland Eier vom Geflügelhof Schmid, 5073 Gipf-Oberfrick.

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.