

Speisekarte Park-Café

Salate

Salades / salads

Kleiner Blattsalat mit Sprossen

Salade verte aux pousses / Leaf salads with sprouts

8.50



Kleiner gemischter Salat

Salade mêlée / mixed salads

10.50



Bunter Salatteller

Assiette des salades / salad plate

klein
14.50



gross
17.00



Wählen Sie Ihre Salat-Toppings:

Condiments au choix / choose your salad toppings:

& Thon, Zwiebeln und Oliven

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

+ 5.00



& Rauchlachsstreifen und Radieschen

& lanières de saumon fumé et radis / smoked salmon strips and radish

+ 7.00



& Avocado, Orange und hausgemachte Granola

& avocat, orange et granola faite maison / avocado, orange and home made granola

+ 4.00



& Cervelat, Greyerzer, Zwiebeln & Kräuter

& cervelat, gruyère, oignons et fines herbes

& sausage, Gruyère, onions and herbs

+ 5.00



& sautierte Pouletbruststreifen und Ananas

& lanières de poulet sautées et ananas

& sautéed chicken breast strips and pineapple

+ 8.00



Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Gurken-Limette

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou concombre-citron vert

Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico or cucumber-lime



vegan

vegetarisch

Laktose frei

Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Speisekarte Park-Café

Vorspeisen

Entrées / starters

1/2

1/1

Vitello tonnato – kalte Kalbsbratenscheiben an cremiger Thunfischsauce 19.00

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

23.00



Rauchlachstatar mit Radieschen, Erbsenpüree und Zitronenvinaigrette 22.00

Tartare de saumon fumé avec radis, purée de pois et vinaigrette citronnée

Tartar of smoked salmon with garden radish, mashed peas and lemon vinaigrette

26.00



Tomaten-Panna cotta mit Mozzarellamousse und Balsamico-Cracker

Panna cotta à la tomate avec mousse de mozzarella, cracker au vinaigre balsamique

Tomato panna cotta with mozzarella mousse and balsamico vinegar cracker

19.00

Sizilianischer Gemüsesalat mit drei gebratenen Swiss Shrimps

Salade de légumes sicilienne avec trois crevettes Swiss sautées

Sicilian vegetable salad with three sautéed Swiss shrimps

38.00



SWISSSHRIMP+

70g

130g

Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter

Tartare de bœuf, toast et beurre

Beefsteak tartar with toast and butter

25.00

33.00

parfümiert mit Whisky oder Cognac

parfumé au whisky ou Cognac

flavoured with whisky or Cognac

+ 3.00

Suppen

Soupes / soups

Erbsencremesuppe mit Minze

Crème de pois à la menthe

Pea cream soup with mint

10.00



Tomatencremesuppe – kalt oder heiss

Crème de tomates – froid ou chaude / tomato cream soup – chilled or hot

9.50



Cremsuppe des Tages

Crème du jour / cream soup of the day

8.00

Kraftbrühe des Tages

Consommé du jour / consommé of the day

8.00



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Speisekarte Park-Café

Hauptgänge Fisch & Krustentiere

1/2

1/1

Poissons et crustacés / fish and crustacean

Zander-Saltimbocca mit Landrauchschinken und Salbei auf Tomatencoulis mit Kalamata-Oliven, Tagliatelle und Zuckerschoten

30.00

36.00

Saltimbocca de sandre avec jambon fumé paysan e sauge
sur coulis de tomates aux olives kalamata, tagliatelle et pois gourmands
Pike perch saltimbocca with smoked farmer's ham and sage
on tomato coulis with kalamata olives, tagliatelle and sugar peas

Sautiertes Swiss Lachsfilet an Zitronengrassauce dazu Camargue-Reis und gedünsteter Lauch

32.00

38.00

Filet de saumon Swiss sauté en sauce à la citronnelle, riz Camargue et poireau
Sautéed Swiss salmon fillet on lemongrass sauce, Camargue rice and leek



Gebratenes Goldbrassenfilet an Limetten-Ingwersauce dazu Gemüse-Couscous

30.00

36.00

Filet de dorade royal sauté en sauce au citron vert et gingembre, couscous aux légumes
Sautéed gilthead seabream fillet on lime ginger sauce, couscous with vegetables

Ganze Forelle blau - vom Orishof in Liestal im Sud gegart mit geschmolzener Butter, Dampfkartoffeln und Spinat

35.00



Truite entière au bleu – au beurre fondu, pommes vapeur et épinards
Entire blue trout – cooked in a brew, served with melted butter, steamed potatoes and spinach

Ganze Forelle Müllerinart - vom Orishof in Liestal in Butter gebraten, Dampfkartoffeln und Spinat

35.00

Truite entière meunière – cuite au beurre, pommes de terre vapeur et épinards
Entire trout meuniere – fried in butter, steamed potatoes and spinach

Hauptgänge Vegetarisch

1/2

1/1

Végétariens / vegetarian dishes

Gemüse-Cousous mit Falafel und Currysauce

18.00

24.00

Couscous aux légumes avec falafel et sauce curry
Couscous with vegetables, falafel and curry sauce



Blätterteigkissen mit grünen Spargeln und Pilzen an Rahmsauce

18.00

24.00

Feuilletée aux asperges vertes, champignons en sauce à la crème
Puff pastry with green asparagus and mushrooms on cream sauce



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Speisekarte Park-Café

Hauptgänge Fleisch

1/2

1/1

Viandes / meat dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Broccoli

34.00

40.00

Escalope de veau „Viennoise“ aux pommes frites et brocoli
Veal escalope „Vienna style“ with French fries and broccoli

Grillspiess vom Rindsfilet, Peperoni und Champignons an grüner Pfeffersauce, serviert mit Bratkartoffeln

48.00



Brochette grillée avec filet de bœuf, poivrons et champignons
en sauce poivre vert, pommes de terre sautées
Grilled beef fillet skewer with sweet pepper and mushrooms
green pepper sauce, fried potatoes

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern dazu knusprige Rösti

30.00

36.00

Émincé de foie de veau sauté au beurre et fines herbes, servi au rösti
Sliced calf's liver fried in butter with fresh herbs, served with roesti

Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce dazu knusprige Rösti

30.00

36.00

Émincé de foie de veau sauté à la sauce Madère, servi au rösti
Sliced calf's liver on Madeira sauce, served with roesti

Gebratenes Lammmentrecôte an Rosmarin-Honig-Jus serviert mit Bratkartoffeln und Tomate provenzalische Art

36.00

42.00

Entrecôte d'agneau sautée en jus au romarin et miel
servi avec pommes de terre sautées et tomate provençale
Sautéed lamb entrecote with rosemary honey gravy
served with fried potatoes and tomato provençal

Gebratene Pouletbrust an Ananas-Chili-Sauce serviert mit Parfümreis und Lauch

26.00

32.00

Suprême de poulet sauté en sauce à l'ananas et piment
servi avec riz parfumé et poireaux
Sautéed chicken breast on pineapple chilli sauce
served with perfumed rice and leek



vegan

vegetarisch

Laktose frei

Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Speisekarte Park-Café

Desserts

Desserts / desserts

Rhabarber-Tiramisu mit frischen Erdbeeren 14.00

Tiramisu au rhubarbe avec fraises fraiches

Rhubarb tiramisu with fresh strawberries

Caramelmousse mit Birnen-Herz, Schokoladenbiskuit und Pralinensauce 14.00

Mousse au caramel au cœur de poire, biscuit au chocolate et sauce praliné

Caramel mousse with pear heart, chocolat biscuit and praline sauce

Mascarpone-Zitronen-Tartelette mit Meringue 13.00

Tartelette de mascarpone et citron à la meringue

Mascarpone lemon tartlet with meringue

Kokos-Mango-Terrine auf Pistazienboden an Orangensauce 13.50

Terrine de coco et mangue sur base de pistache, sauce à l'orange

Coconut mango terrine on pistachio base, orange sauce

Caramelköpfler mit Rahm 9.50

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

⊗

Coupes 1/2 1/1

Coupes / coupes

Printemps 11.50 14.00

Vanille- und Erdbeerglace mit frischen Erdbeeren, Rhabarberkompott und Rahm

Glace vanille et fraise aux fraises fraiches, compote de rhubarbe et chantilly

Vanilla and strawberry ice cream with fresh raspberries, rhubarb compote and whipped cream

Ocean 11.50 14.00

Kokosglace und Himbeersorbet mit Passionsfruchtcoulis und Rahm

Glace noix de coco et sorbet framboise avec coulis de fruit de la passion et chantilly

Coconut ice cream and raspberry sorbet with passion fruit coulis and whipped cream

Griottines* 11.50 14.00

Vanilleglace und Cassissorbet mit Griottines und Rahm

Glace vanille et sorbet cassis avec griottines et chantilly

Vanilla ice cream and cassis sorbet with griottines and whipped cream

*enthält Alkohol



vegan

vegetarisch

Laktose frei

Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Speisekarte Park-Café

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Hawaii Vanille- und Kokosglace mit Ananasstückchen und Rahm Glace vanille et noix de coco avec morceaux d'ananas et chantilly Chocolate and coconut ice cream with pineapple bits and whipped cream	11.50	14.00
Eiskaffee Copacabana Mocccaglace mit Espresso und Rahm Glace café à la chantilly et un espresso Coffee ice cream with espresso and whipped cream	11.50	14.00
Dänemark 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	11.50	14.00
Bananen Split Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm Glace vanille à la banane, sauce chocolat et chantilly Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream		14.00
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca und Kokosnuss Arômes de glace: vanille, chocolat, fraise, moka et noix de coco Ice cream flavors: vanilla, chocolate, strawberry, mocha and coconut		⊗
Sorbet-Aromen: Cassis, Zitrone, Mango, Aprikose und Himbeere Arômes de sorbets: cassis, citron, mangue, abricot et framboise Sorbet flavors: black currant, lemon, mango, apricot and raspberry		⊗ ⊗ ⊗
Kugel Glace oder Sorbet: Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet		4.00
Portion Rahm: Portion de chantilly / Portion of whipped cream		1.80 ⊗



vegan

vegetarisch

Laktose frei

Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.