

Speisekarte Park-Café

Salate

Salades / salads

Blattsalat mit Sprossen 9.00

Salade verte aux pousses / leaf salads with sprouts

Gemischter Salat 12.00

Salade mêlée / mixed salads

	1/2	1/1
Bunter Salatteller	15.00	18.00
Assiette des salades variées / mixed salad plate		

Bunter Salatteller mit Thon, Zwiebeln und Oliven	20.00	24.00
---	-------	-------

Assiette de salades variées avec thon, oignons et olives

Mixed salad plate with tuna, onions and olives

Bunter Salatteller mit Rauchlachsstreifen und Radieschen	23.00	27.00
---	-------	-------

Assiette de salades variées avec lanières de saumon fumé et radis

Mixed salad plate with smoked salmon strips and radish

Bunter Salatteller mit Cervelat, Greyerzer, Zwiebeln & Kräuter	20.00	24.00
---	-------	-------

Assiette de salades variées avec cervelas, gruyère, oignons et fines herbes

Mixed salad plate with cervelat, gruyère, onions and herbs

Bunter Salatteller mit gebratenen Riesencrevetten und Mango	23.00	27.00
--	-------	-------

Assiette de salades variées avec crevettes géantes grillées et mangue

Mixed salad plate with fried giant shrimps and mango

Griechischer Salat mit Fetakäse	18.00	22.00
--	-------	-------

Salade grecque avec fromage feta

Greek salad with feta cheese

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Basilikum

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou basilic

Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico or basil

Vorspeisen

Entrées / starters

1/2

1/1

Vitello Tonnato – Kalbsbratenscheiben an cremiger Thunfischsauce

20.00

24.00

Vitello Tonnato - Tranches de rôti de veau à la sauce crémeuse au thon
Vitello Tonnato - Veal roast slices with creamy tuna sauce

Paris-Brest mit Avocado-Creme, Frischkäse und Rauchlachs

22.00

Paris-Brest avec crème d'avocat, fromage frais et saumon fumé
Paris-Brest with avocado cream, cream cheese and smoked salmon

Thunfischcarpaccio mit Passionsfrucht-Vinaigrette und Kräutersalat

25.00

Carpaccio de thon avec vinaigrette aux fruits de la passion et salade d'herbes aromatiques
Tuna carpaccio with passion fruit vinaigrette and herb salad

Ricotta-Radieschen-Terrine mit Kresse und Grissini

22.00

Terrine de ricotta et de radis avec cresson et gressins
Ricotta and radish terrine with cress and grissini

70g

130g

Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter

25.00

35.00

Tartare de bœuf, toast et beurre
Beefsteak tartar with toast and butter

parfümiert mit Whisky oder Cognac

+ 3.00

parfumé au whisky ou Cognac
flavoured with whisky or Cognac

Suppen

Soupes / soups

Gemüse-Kraftbrühe mit Frühlingsgemüse und Basilikum-Pesto

11.00

Bouillon de légumes aux légumes de printemps et pesto au basilic
Vegetable broth with spring vegetables and basil pesto

Tomatencremesuppe – kalt oder heiss

10.00

Crème de tomates froide ou chaude / tomato cream soup cold or hot

Cremesuppe des Tages

9.00

Crème du jour / cream soup of the day

Kraftbrühe des Tages

9.00

Consommé du jour / consommé of the day

Hauptgänge Fisch & Krustentiere

1/2

1/1

Poissons et crustacés / fish and crustacean

Sautiertes Swiss Lachsfilet in Kräuter-Panko-Panade gebraten mit Kapern, gehacktem Freilandei und Zitronen-Mayonnaise Safran-Kartoffeln und Zucchetti

34.00

40.00

Filet de saumon suisse sauté en panko aux fines herbes avec câpres, œufs de poules élevées en plein air hachés et mayonnaise au citron
Pommes de terre safranées et courgettes
Sautéed Swiss salmon fillet in herb panko coating with capers, chopped free-range egg and lemon mayonnaise, saffron potatoes and courgettes



Gebratenes Heilbuttfilet mit Basilikum-Parmesan-Kruste auf Tomatencoulis Zitronen-Risotto und Fenchel

36.00

Filet de flétan rôti en croûte de parmesan et basilic sur coulis de tomates, risotto au citron et fenouil
Sautéed halibut fillet with basil-parmesan crust on tomato coulis, lemon risotto and fennel

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

37.00

Truite entière au bleue – cuit dans un bouillon au beurre fondu, pommes de terre vapeur et épinards
Entire blue trout – cooked in broth with melted butter, steamed potatoes and spinach

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

37.00

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

In der Schale sautierte Jumbo-Crevetten an Knoblauch-Öl und Kräutern Pommes frites und provenzalische Tomate

38.00

Crevettes géantes sautées dans leur coquille à l'huile d'ail et fines herbes, frites et tomate provençale
Jumbo shrimps sautéed in the shell with garlic oil and herbs, french fries and Provençal tomato

Hauptgänge Vegetarisch

1/2

1/1

Végétariens / vegetarian dishes

Zucchetti-Piccata auf Tomatensauce mit Zitronen-Risotto und frittiertem Rucola

18.00

24.00

Piccata de courgettes sur sauce tomate avec risotto au citron et roquette frite
Courgette piccata on tomato sauce with lemon risotto and fried rocket salad

Tortelli gefüllt mit Tomate und Mozzarella an Basilikumrahmsauce

18.00

24.00

Tortelli farcis à la tomate et mozzarella avec sauce à la crème au basilic
Tortelli stuffed with tomato and mozzarella on basil cream sauce

Hauptgänge Fleisch

1/2

1/1

Viandes / meat dishes

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Broccoli

36.00

42.00

Escalope de veau viennoise avec pommes frites et brocoli

Wiener Schnitzel of veal with french fries and broccoli

Asiatisch mariniertes Rindsgeschnetzeltes mit Gemüse und Jasminreis

34.00

40.00

Émincé de bœuf mariné à l'asiatique avec légumes et riz au jasmin

Asian marinated sliced beef with vegetables and jasmine rice

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern

30.00

36.00

dazu knusprige Rösti

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

30.00

36.00

dazu knusprige Rösti

Émincé de foie de veau sauté à la sauce Madère, servi au rösti

Sliced calf's liver on Madeira sauce, served with roesti

Gebratenes Lammenecksteak in feiner Knoblauch-Senf-Panade

36.00

42.00

Rosmarin-Kartoffeln und Zucchini

Entrecôte d'agneau rôtie dans une fine panade à l'ail et moutarde

Pommes de terre au romarin et courgettes

Roasted lamb entrecôte in fine garlic mustard breading

Rosemary potatoes and courgettes

Saltimbocca von der Pouletbrust an Tomatensauce

30.00

36.00

Nudeln und Aubergine

Saltimbocca de poitrine de poulet à la sauce tomate, pâtes et aubergine

Saltimbocca of chicken breast with tomato sauce, noodles and aubergine

Desserts

Desserts / desserts

Pfefferminz-Parfait auf Schokoladenboden mit Cassis, dazu Pâtes de fruits 14.00

Parfait à la menthe sur fond de chocolat au cassis, pâtes de fruits
Peppermint parfait on chocolate base with cassis, pâtes de fruits

Kokos-Mousse mit Passionsfrucht-Füllung und Malibu-Ganache 14.00

Mousse à la noix de coco fourrée aux fruits de la passion et ganache de Malibu
Coconut mousse with passion fruit filling and Malibu ganache

Himbeer-Schneeier auf Pistaziensauce und Mohnstange 14.00

Oeufs en neige à la framboise sur sauce à la pistache et bâton de pavot
Raspberry snow eggs on pistachio sauce and poppy seed bar

Ananas-Carpaccio mit Erdbeeren und Sansho-Pfeffer, dazu Zitronensorbet 13.50

Carpaccio d'ananas aux fraises et poivre Sansho, avec sorbet au citron
Pineapple carpaccio with strawberries and Sansho pepper, served with lemon sorbet

Caramelköpflì mit Rahm 10.00

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

Coupes 1/2 1/1

Coupes / coupes

Agrumen 11.50 14.00

Grapefruit- und Blutorangensorbet mit Grapefruitfilets und Rahm

Sorbet pamplemousse et orange sanguine avec filets de pamplemousse et chantilly
Grapefruit and blood orange sorbet with grapefruit fillets and whipped cream

Exotic 11.50 14.00

Mangosorbet und Kokosglace mit Passionsfrucht-Coulis und Mango, Rahm

Sorbet mangue et glace noix de coco avec coulis de fruits de la passion et mangue, chantilly
Mango sorbet and coconut ice cream with passion fruit coulis and mango, whipped cream

Walliser 11.50 14.00

Aprikosensorbet und Joghurtglace mit Aprikosenkompott und Rahm

Sorbet abricot et glace yaourt avec compote d'abricots et chantilly
Apricot sorbet and yoghurt ice cream with apricot compote and whipped cream

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Printemps	12.50	15.00
Joghurt- und Erdbeerglace mit frischen Erdbeeren und Rhabarberkompott, Rahm		
Glace yaourt et fraise avec fraises fraîches et compote de rhubarbe, chantilly		
Yogurt and strawberry ice cream with fresh strawberries and rhubarb compote, whipped cream		
Eiskaffee Copacabana	11.50	14.00
Mocccaglace mit Espresso und Rahm		
Glace moka et un espresso à la chantilly		
Mocca ice cream with espresso and whipped cream		
Dänemark	11.50	14.00
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		
Bananen Split		14.00
Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm		
Glace vanille à la banane, sauce au chocolat et chantilly		
Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream		
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Kokosnuss und Joghurt		
Arômes de glace: Vanille, chocolat, fraise, moka, noix de coco et yaourt		
Ice cream flavors: Vanilla, chocolate, strawberry, mocha, coconut and yogurt		
Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango, Grapefruit, Blutorange und Aprikose		
Arômes de sorbets: Citron, mangue, pamplemousse, orange sanguine et abricot		
Sorbet flavors: Lemon, mango, grapefruit, blood orange and apricot		
Kugel Glace oder Sorbet:		4.00
Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet		
Portion Rahm:		1.80
Portion de chantilly / Portion of whipped cream		