

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

Bunter Salatteller 15.00 1/2 18.00 1/1

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 Grapefruit 23.00 27.00

Assiette de salades variées avec lanières de saumon fumé et grapefruit

Mixed salad plate with smoked salmon strips and grapefruit

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 Pouletbruststreifen und Ananas 21.00 25.00

Assiette de salades variées avec lanières de poitrine de poulet sautées et ananas

Mixed salad plate with sautéed chicken breast strips and pineapple

Bunte Blattsalate mit geräuchertem Bio-Tofu aus Basel und Pilzen 20.00 24.00

Laitue à feuilles variées avec tofu fumé bio de Bâle et champignons

Mixed leaf salad with smoked organic tofu from Basel and mushrooms

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Choisissez une de nos sauces à salade maison pour accompagner votre salade:

Choose one of our homemade salad dressings to be served with your salad:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Soja-Honig-Sesam

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou soja-miel-sésame

Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico or soya-honey-sesame

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

Antipasti-Teller mit Gemüse, Coppa, gehobelem Parmesan und Grissini

20.00

24.00

Assiette d'antipasti avec légumes, coppa, parmesan râpé et gressins
Antipasti plate with vegetables, coppa, grated parmesan and grissini

Carpaccio vom Swiss Lachs mit Yuzu-Sauce, Sesam-Tuile und Salatbukett

25.00

Carpaccio de saumon suisse à la sauce yuzu, tuile au sésame et bouquet de salade
Carpaccio of Swiss salmon with yuzu sauce, sesame tuile and salad bouquet

Büffel Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Balsamico

22.00

Mozzarella de bufflonne avec tomates, basilic et vinaigre balsamique
Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and balsamico vinegar

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

Zucchetticremesuppe mit Curryschaum

11.00

Crème de courgette avec mousseline au curry
Cream soup of courgette with curry foam

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 Saiblingsfilet an Zitronengrassauce mit Ingwer-Gemüse und Jasminreis

30.00

36.00

Filet d'omble chevalier sauté avec sauce à la citronnelle
légumes au gingembre et riz au jasmin
Sautéed char fillet with lemongrass sauce
ginger vegetables and jasmine rice

Paniertes Merlanfilet mit Limonen-Mayonnaise Broccoli und Dampfkartoffeln

28.00

34.00

Filet de merlan pané avec mayonnaise au citron vert, brocoli et pommes de terre vapeur
Breaded merlan fillet with lime mayonnaise, broccoli and steamed potatoes

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

37.00

Truite entière au bleu – 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

Mit Whisky flambierte Riesenkrevetten mit Reis und provenzalischer Tomate

32.00

38.00

Crevettes géantes flambées au whisky avec riz et tomate provençale
Jumbo shrimps flambéed with whisky, served with rice and Provençal tomato

Hauptgänge Vegetarisch

1/2

1/1

Végétariens / vegetarian dishes

Gebratener Bio Tofu von Basel an einer süß-sauren Sauce mit Jasminreis und Kefen

22.00

28.00

Tofu bio de Bâle sauté à la sauce aigre-douce, riz au jasmin et pois mange-tout
Sautéed organic tofu from Basel in a sweet and sour sauce with jasmine rice and sugar peas

Gemüse-Pizza mit Artischocken, Champignons, Mozzarella und Oregano

22.00

Pizza aux légumes avec artichauts, champignons, mozzarella et origan
Vegetable pizza with artichokes, mushrooms, mozzarella and oregano

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

Gebratenes Rindshuftsteak mit Sauce Bearnaise dazu Pommes frites und Spinat

40.00

Steak de bœuf rôti à la sauce béarnaise, servi aux frites et épinards

Grilled beef steak with bearnaise sauce, french fries and spinach

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 Lammentrecôte an einer Rosmarinsauce mit gewürfelten Bratkartoffeln und provenzalischer Tomate

36.00

42.00

Entrecôte d'agneau rôtie à la sauce au romarin

servi aux pommes de terre en dés sautées et tomate provençale

Sautéed lamb entrecôte with a rosemary sauce

served with diced roasted potatoes and provençal tomato

Sautierte Streifen von der Pouletbrust an einer Zitronenrahmsauce serviert mit Nudeln und Zucchini

30.00

36.00

Émincé de poitrine de poulet à la sauce au citron, servi aux pâtes et courgettes

Sliced chicken breast with lemon sauce, served with noodles and courgettes

Desserts

Desserts / desserts

Ananas-Parfait auf Schokoladen-Krokant mit Sanddorn-Gelee 14.00

Parfait à l'ananas sur croquant au chocolat et gelée d'argousier
Pineapple parfait on chocolate brittle with sea buckthorn jelly

Dreierlei Schokoladenmousse mit Pistazien-Biskuit und gerösteten Haselnüssen 14.00

Trio de mousse au chocolat avec génoise aux pistaches et noisettes grillées
Trio of chocolate mousse with pistachio sponge cake and roasted hazelnuts

Erdbeer-Tiramisu mit Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren 14.00

Tiramisu aux fraises avec compote de rhubarbe et fraises fraîches
Strawberry tiramisu with rhubarb compote and fresh strawberries

Aprikosen-Creme-Törtli mit Meringue und Brombeer-Gel 11.50

Tartelettes à la crème d'abricots avec meringue et gelée de mûres
Apricot cream tartlets with meringue and blackberry gel

Caramelköpfl mit Rahm 10.00

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

Coupes 1/2 1/1

Coupes / coupes

Zitrus 11.50 14.00

Zitrone- und Blutorangensorbet mit Orangenfilets und Rahm

Sorbet citron et orange sanguine avec filets d'orange et chantilly
Lemon and blood orange sorbet with orange fillets and whipped cream

Aruba 11.50 14.00

Vanilleglace und Ananassorbet mit mariniertes Ananas und Rahm

Glace vanille et sorbet ananas avec ananas mariné et chantilly
Vanilla ice cream and pineapple sorbet with marinated pineapple and whipped cream

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Macaron	11.50	14.00
Himbeer- und Mangosorbet mit ihren Macarons und Rahm		
Sorbet framboise et mangue avec ses macarons et chantilly Raspberry and mango sorbet with their macarons and whipped cream		
California	11.50	14.00
Vanille- und Jamaikaglace mit gerösteten Cashewnüssen und Rahm		
Glace vanille et Jamaïque avec noix de cajou grillées et chantilly Vanilla and Jamaica ice cream with roasted cashew nuts and whipped cream		
Eiskaffee Copacabana	11.50	14.00
Moccaglace 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 und Jamaika		
Arômes de glace: Vanille, chocolat, fraise, moka et Jamaïque Ice cream flavors: Vanilla, chocolate, strawberry, mocha and Jamaica		
Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango, Blutorange, Ananas und Himbeere		
Arômes de sorbets: Citron, mangue, orange sanguine, ananas et framboise Sorbet flavors: Lemon, mango, blood orange, pineapple and raspberry		
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		