

Speisekarte Park-Café

Salate

Salades / salads

Blattsalat mit Sprossen

Salade verte aux pousses / leaf salads with sprouts

9.00



Gemischter Salat

Salade mêlée / mixed salads

12.00



1/2

1/1

Bunter Salatteller

Assiette des salades variées / mixed salad plate

15.00

18.00



Bunter Salatteller mit Rauchlachsstreifen und Grapefruit

Assiette de salades variées avec lanières de saumon fumé et grapefruit

Mixed salad plate with smoked salmon strips and grapefruit

23.00

27.00



Bunter Salatteller mit Cervelat, Greyerzer und Zwiebeln

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

Mixed salad plate with cervelat, gruyère, onions and herbs

20.00

24.00



Bunte Blattsalate mit Avocado, Ei und Cherrytomaten

Assiette de salades variées avec avocado, œuf et tomates cerises

Mixed leaf salad with avocado, egg and cherry tomatoes

20.00

24.00



Nüsslisalat

Salade doucette / field salad

15.00



mit gehacktem Freiland-Ei

avec œuf fermier haché / with chopped free-range egg

2.00

mit Speck

avec du bacon / with bacon

2.00

mit Croûtons

avec croûtons / with bread croutons

2.00

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  

Vorspeisen	1/2	1/1
Entrées / starters		
	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		
Norwegischer Rauchlachs mit hausgemachter Oliven-Rosmarin-Focaccia und Zitronen-Kräuter-Crème fraiche	18.00	24.00
Saumon fumé norvégien avec focaccia maison aux olives et au romarin et crème fraîche citron-herbes Smoked Norway salmon with homemade olive and rosemary focaccia and lemon-herb crème fraiche		
Hausgemachte Wildterriner mit Apfel-Kürbis-Chutney		22.00
Terrine de gibier maison au chutney de pommes et potiron Homemade game terrine with apple and pumpkin chutney		
Suppen		
Soupes / soups		
Tomatencremesuppe		10.00
Crème de tomates froide ou chaude / tomato cream soup cold or hot		⊗ ⊙
Cremsuppe des Tages		9.00
Crème du jour / cream soup of the day		
Kraftbrühe des Tages		9.00
Consommé du jour / consommé of the day		
Kürbiscremesuppe mit Amaretti		13.00
Velouté de potiron aux amaretti Pumpkin cream soup with amaretti		

Hauptgänge Fisch & Krustentiere	1/2	1/1
Poissons et crustacés / fish and crustacean		
Ganze Forelle blau - vom Orishof in Liestal		37.00
im Sud gegart mit geschmolzener Butter, Dampfkartoffeln und Spinat		 
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		37.00
in Butter gebraten, Dampfkartoffeln und Spinat		
Truite entière meunière – cuite au beurre, pommes de terre vapeur et épinards Entire trout meuniere – fried in butter, steamed potatoes and spinach		
Gebratenes Swisslachfilet auf Kartoffelgaletten		38.00
mit Gemüsejulienne an einer Muschel-Schaumsauce		
Filet de saumon suisse frit sur galettes de pommes de terre avec julienne de légumes dans une sauce mousseuse de moules Fried Swiss salmon fillet on potato galettes with vegetable julienne in a mussel foam sauce		
Pochiertes Dorschfilet mit Café de Paris-Kruste	28.00	34.00
auf Lauchbeet mit Camargue-Reis		
Filet de cabillaud poché en croûte de Café de Paris sur lit de poireaux et riz camarguais Poached cod fillet with Café de Paris crust on a bed of leeks with Camarque rice		
Hauptgänge Vegetarisch	1/2	1/1
Végétariens / vegetarian dishes		
In Rotwein geschmortes Rotkraut mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni		28.00
an Waldpilzrahmsauce dazu pochierte Zimtbirne und Preiselbeergelée		
Chasse vaine : Chou rouge braisé au vin rouge avec spaetzli, choux de Bruxelles et châtaigne dans une sauce à la crème de champignons sauvages avec poires pochées à la cannelle et gelée de canneberges Futile hunt : Red cabbage braised in red wine with spaetzli, Brussels sprouts and chestnut in a wild mushroom cream sauce with poached cinnamon pear and cranberry jelly		
Maroni-Tagliatelle an Waldpilzrahmsauce und Wildkräuterschaum		28.00
Tagliatelles de châtaignes, sauce crémeuse aux champignons sauvages et sauce aux herbes sauvages Chestnut tagliatelle with wild mushroom cream sauce and wild herb sauce		
Veganes Kürbiscurry mit gerösteten Kichererbsen	22.00	28.00
und frischem Koriander		
Curry de citrouille végétalien avec pois chiches rôtis et coriandre fraîche Vegan pumpkin curry with roasted chickpeas and fresh coriander		

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		
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 Schweizer Rindsentrecôte vom Black Angus Rind auf Süsskartoffelpüree und Orangen-Chicorée	39.00	45.00
Entrecôte de bœuf rôti Swiss Black Angus sur purée de patate douce et chicorée orange Roasted Swiss Black Angus beef entrecôte on sweet potato puree and orange chicory		
		
Wildspiessli (Reh, Hirsch, Hase, Wildwürstchen) an Pfeffersauce, serviert mit Spätzli und Rosenkohl		42.00
Brochettes sauvages (chevreuil, cerf, lièvre, saucisson ou perdrix) avec sauce au poivre, servi avec spaetzli et choux de Bruxelles Game skewers (deer, hare, sausage or partridge) in pepper sauce, served with spaetzli and Brussels sprouts		
Rehpfeffer mit Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und Croûtons serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni	30.00	36.00
Poivre de chevreuil aux champignons, oignons argentés, lardons et croûtons servis avec spaetzli, chou rouge et châtaignes Venison pepper with mushrooms, pearl onions, bacon and croutons served with spaetzli, red cabbage and chestnuts		
Gebratenes Rebhuhnbrüstchen an Blutorangensauce und konfierte Kumquats, serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni		32.00
Suprêmes de perdrix frits, sauce à l'orange sanguine et kumquats confits, servis avec spaetzli, chou rouge et châtaignes Roast partridge breast with blood orange sauce and confit kumquats, served with spaetzli, red cabbage and chestnuts		

Desserts

Desserts / desserts

Caramelköppli mit Rahm Flan au caramel à la chantilly / caramel flan with whipped cream	10.00 ☒
Mandarinen-Parfait mit Lebkuchensablé und karamellisierten Haselnüssen Parfait à la mandarine, sablé de pain d'épices et noisettes caramélisées Mandarin parfait with gingerbread sable and caramelized hazelnuts	14.00
Maroni – Birnen-Tiramisu Tiramisu châtaigne – poire Chestnut – Pear Tiramisu	14.50
Vermicelles mit Rahm Vermicelles à la crème Vermicelles with cream	8.50 14.00
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Rahm und Meringue Coupe Nesselrode, vermicelles à la glace vanille, crème et meringue Coupe Nesselrode, vermicelles with vanilla ice cream, cream and meringue	11.50 13.50

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Eiskaffee	11.50	14.00
Mokkaglace mit Espresso und Rahm		
Glace moka et un espresso à la chantilly		
Mocha 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		
Zwetschge	11.50	14.00
Zimtglace, Zwetschgensorbet mit seinem Kompott, Rahm und Schokoladencrumble		
Sorbet de prune avec sa compote, glace cannelle, crumble au chocolat		
Plum sorbet with its compote, cinnamon ice cream, cream and chocolate crumble		
Birne	11.50	14.00
Birnensorbet mit pochierter Porto-Birne, Apfelsorbet und Rahm		
Sorbet poire, poire Porto pochée, sorbet pomme et crème		
Pear sorbet with poached Porto pear, apple sorbet and cream		
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Mokka, Zimt, Erdbeer		⊗
Arômes de glace: Vanille, chocolat, noix, moka, cannelle et pistache		
Ice cream flavors: Vanilla, chocolate, walnut, mocha cinnamon and pistachio		
Sorbet-Aromen: Zwetschgen, Birnen, Apfel, Zitrone		⊗
Arômes de sorbets: citron, prune, mangue,		
Sorbet flavors: lemon, plum, mango		
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		

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/Griechenland	Wild
Thon in Öl (für Salat)	Thailand/Indonesien	Wild
Ganze Forellen	Schweiz	Forellenzucht Orishof, 4410 Liestal
Swiss Lachsfilet	Schweiz	Zucht, 6558 Lostello
Zanderfilets	Schweiz	Zanderzucht Mumpf, 4322 Mumpf
Wolfsbarschfilet	Griechenland/Türkei	Zucht
Dorsch	Holland	Wild
Rauchlachs	Norwegen	Zucht
Dorschrückenfilet	Island/Norwegen	Wild

Herkunftsländer unserer Fleisch / Wildsorten

Kalbfleisch	Schweiz
Kalbsleber	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet ganz	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz
Aufschnitt, Schinken, Salami & Mostbröckli	Metzgerei Tschannen, 4312 Magden
Reh	Ungarn
Hase	Argentinien
Hirsch	Ungarn
Wildwurst	Ungarn
Rehrücken	Österreich
Rebhuhn	Frankreich / England
Rehpfeffer	Österreich

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

Wir beziehen Freiland Eier vom Fam. Leuenberger Geflügelhof Halde, 4417 Ziefen.



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.