

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 stripes and radish

+ 5.00

& Avocado, Mango und Sonnenblumenkerne

& avocat, mangue et graines de tournesol / avocado, mango and sunflower seeds

+ 3.00

& Cervelat, Greyerzer, Zwiebeln & Kräutern

& cervelat, gruyère, oignons et fines herbes

& sausage, Gruyère, onions and herbs

+ 5.00

& drei gebratene Riesenkrevetten, Nektarine und Melone

& trois crevettes géantes sautées, nectarine et melon

& three sautéed jumbo shrimps, nectarine and melon

+ 12.00

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Tomato-Basilikum-Vinaigrette

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou vinaigrette aux tomates et basilic

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

Vorspeisen	1/2	1/1
Entrées / starters		
Aargauer Plättli mit Salatgarniture	19.50	24.00
Landrauchschinken, Rauchspeck und Käse aus dem Fricktal		
«Assiette de l'Argovie» – jambon et lard fumé, fromage de Fricktal avec garniture de salade		
«Aargau plate» – smoked ham and bacon, cheese from Fricktal with salad garnitur		
Vitello Tonnato – kalte Kalbsbratenscheiben 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		
Humus-Trio ♦ Erbse ♦ Rande ♦ Kichererbse ♦ mit Pita-Brot		22.00
Trio de Humus ♦ petits pois ♦ betterave rouge ♦ pois chiche ♦ avec pain pita		
Humus trio ♦ pea ♦ beetroot ♦ chickpea ♦ with pita bread		
Ceviche von der Goldbrasse mit Mango, Gurken und rote Zwiebeln		24.00
Céviche de dorade royale avec mangue, concombre et oignons rouges		
Giltthead seabream ceviche with mango, cucumbre and red onions		
	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
parfumé au whisky ou Cognac		
flavoured with whisky or Cognac		
Suppen		
Soupes / soups		
Peperoni-Cappuccino mit gebratenem Lammspiessli		13.00
Cappuccino de poivrons et brochette d'agneau sautée		
Sweet pepper cappuccino with sautéed lamb skewer		
Tomatencremesuppe – kalt oder heiss		9.50
Crème de tomates – froid ou chaude / tomato cream soup – cold or hot		
Cremesuppe des Tages		8.00
Crème du jour / cream soup of the day		
Kraftbrühe des Tages		8.00
Consommé du jour / consommé of the day		

Hauptgänge Fisch & Krustentiere

Poissons et crustacés / fish and crustacean

1/2

1/1

Linguine (Teigwaren) mit Bärlauch und gebratenen Riesencrevetten

Pâtes Linguine à l'ail des ours et crevettes géantes sautées

Pasta Linguine with ramsons and sautéed jumbo shrimps

24.00

28.00

Sautiertes Swiss-Lachsfilet mit Limetten-Chimichurri dazu Süsskartoffel-Pommes frites und Markgemüse

Filet de saumon Swiss sauté avec chimichurri au citron vert
frite de patate douces et légumes du marché

Sautéed Swiss salmon fillet with lime-chimichurri

with sweet potato fries and vegetables from the market

32.00

38.00

Gebratenes Goldbrassenfilet an Kräuterbuttersauce dazu Salzkartoffeln und Orangenfenchel

Filet de dorade royal à la sauce beurre maitre d'hôtel

pommes de terre à l'anglaise et fenouil à l'orange

Sautéed giltthead seabream fillet on herb butter-sauce

boiled potatoes and orange-fennel

30.00

36.00

Ganze Forelle Blau - vom Orishof in Liestal

im Sud gegart mit geschmolzener Butter, Dampfkartoffeln und Spinat

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

35.00

Ganze Forelle Meuniere - vom Orishof in Liestal

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

35.00

Hauptgang Vegetarisch

Végétariens / vegetarian

1/2

1/1



Linguine (Teigwaren) mit feiner Gemüse-Quorn-Bolognese

Pâtes Linguine à la sauce Bolognaise de légumes et quorn

Pasta Linguine with vegetable-quorn-Bolognese sauce

18.00

22.00

Brennnessel-Mangold-Risotto mit sautierten Mischpilzen

Risotto à l'ortie et côtes de bettes avec champignons nobles sautées

Risotto with stinging nettle and chard topped with mixed sautéed mushrooms

20.00

24.00

Hauptgänge Fleisch

Viandes / meat dishes

1/2

1/1

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Broccoli

32.00

38.00

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

Gebratene Pouletbruststreifen an Birnencremesauce serviert mit Nudeln und gedünstetem Lauch

24.00

28.00

Émincée de suprême de poulet sauté, sauce crème à la poire
pâtes et poireaux étuvé
Sautéed chicken breast stripes with pear cream sauce
served with noodles and steamed leek

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern dazu knusprige Rösti

28.50

35.00

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

28.50

35.00

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 mit Kräuter-Chili-Butter serviert mit Brennessel-Risotto und Peperonata

36.00

40.00

Entrecôte d'agneau au beurre fines herbes et piment
servi avec risotto à l'ortie et peperonata
Lamb entrecote with herb-chilli-butter
served with stinging nettle risotto and peperonata

Gebratenes Schweizer Black Angus-Huftsteak an Pfefferjus serviert mit Süsskartoffel Pommes frites und Zucchetti

40.00

Rumstek de bœuf Swiss Black Angus, jus au poivre
servi avec frites de patates douces et courgettes
Sautéed Swiss Black Angus rumpsteak on pepper gravy
served with fried sweet potatoes and courgettes

Desserts

Desserts / desserts

Zitronenthymian-Panna Cotta mit Himbeersorbet 12.50

Panna cotta au thym-citron, sorbet framboise
Lemon thyme panna cotta with raspberry sorbet

Rosenwasser-Charlotte mit Litschis und marinierten Erdbeeren 11.00

Charlotte à l'eau de roses, aux litchis et fraises marinées
Rosewater charlotte with lychees and marinated strawberries

Mango-Passionsfruchtparfait mit Prosecco-Grapefruit 11.50

Parfait de mangue et fruit de la Passion avec pamplemousse au Prosecco
Mango passion fruit ice parfait with Prosecco grapefruit

Caramelköpfler mit Rahm 9.50

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

Coupes 1/2 1/1

Coupes / coupes

Raffaello 11.00 13.50

Kokosglace mit frischen Himbeeren, Himbeercoulis, Raffaellos und Rahm

Glace coco avec framboises, coulis de framboise, Raffaellos et chantilly
Coconut ice cream with raspberries, raspberry coulis, Raffaellos and whipped cream

Brownie 11.00 13.50

Vanille- und Schokoladenglace mit Browniewürfel und Rahm

Glace vanille et chocolat aux morceaux de brownie et chantilly
Vanilla and chocolate ice cream with minced brownies and whipped cream

Mango-Traum 11.00 13.50

Mangosorbet und Vanilleglace mit Joghurt nature

Mangowürfel, geröstete Cashewnüssen und Rahm

Sorbet de mangue, glace vanille au yaourt nature, morceaux de mangue, noix de cajou et chantilly
Mango sorbet and vanillia ice cream with natur yoghurt, minced mango, casehw nuts and whipped cream

After Eight 11.00 13.50

Schokoladen- und Vanilleglace mit After Eight, Minzsirup und Rahm

Glace vanille et chocolat avec After Eight, sirop de menthe et chantilly
Chocolate and vanilla ice cream with After Eight, mint syrup and whipped cream

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Beeren-Traum	11.00	13.50
Joghurtglace, Himbeersorbet, frischer Beerenmix und Rahm		
Glace yaourt, sorbet framboise, baies de bois et chantilly		
Yoghurt ice cream, raspberry sorbet, mixed berries and whipped cream		
Aprikosen-Traum	11.00	13.50
Joghurtglace, Aprikosensorbet, Aprikosenkompott und Rahm		
Glace yaourt, sorbet abricot, compote d'abricots et chantilly		
Yoghurt ice cream, apricot sorbet, apricot compote and whipped cream		
Eiskaffee Copacabana	10.50	13.00
Moccaglace mit Espresso und Rahm		
Glace café à la chantilly et un espresso		
Coffee ice cream with espresso and whipped cream		
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		
Bananen Split		13.50
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		
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca und Kokosnuss		
Arômes de glace: vanille, chocolat, fraise, moka et noix de coco		
Ice cream flavours: vanilla, chocolate, strawberry, mocha and coconut		
Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango, Aprikose und Himbeere		
Arômes de sorbets: citron, mangue, abricot et framboise		
Sorbet flavors: lemon, mango, apricot and raspberry		
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		