

# 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 de salades / salad plate

	klein	gross
	14.50	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 Orangenfilets

& lanières de saumon fumé et filets d'orange  
& smoked salmon strips and orange fillets

+ 7.00

#### & Roquefort, Feigen und Baumnüsse

& Roquefort, figues et noix / Roquefort, figs and walnuts

+ 5.00

#### & Cervelat, Greyerzer, Zwiebeln und Kräuter

& cervelat, gruyère, oignons et fines herbes  
& sausage, Gruyère, onions and herbs

+ 5.00

#### & Rohschinken, Grana Padano und Pinienkerne

& jambon cru, Grana Padano et pignons  
& raw ham, Grana Padano and pine-nuts

+ 7.00

### Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

#### Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Curry

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou curry  
Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico or curry

# Speisekarte Park-Café

**Vorspeisen** 1/2 1/1  
Entrées / starters

**Mini-Käse-Savarin mit Biergel und gerösteten Haselnüssen** 14.50 18.00  
Petit savarin au fromage, gel de bière et noisettes grillées  
Small cheese savarin with beer jelly and roasted hazelnuts

**Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Harissa-Dip und Salatbouquet** 19.50 24.00  
Tranches de rosbif froid, dip à l'harissa et bouquet de salade  
Cold slices of roastbeef with harissa dip and salad bouquet

**Randen Variation** 23.00

**Graved Lachs, Hummus und Ziegenkäsemousse – alles mit Randen verfeinert**

Variation de betteraves rouges – saumon mariné, houmous et mousse au chèvre  
le tout affiné aux betteraves rouges

Beetroot variation – graved salmon, hummus and goat cheese mousse  
all refined with beetroots

**Drei mit Panko panierte Riesencrevetten auf Mango-Yuzutatar mit Koriander** 24.00  
Trois crevettes géantes panées au panko sur tartare de mangue et yuzu à la coriandre  
Three jumbo shrimps crumbed with panko on mango yuzu tartar with coriander

**Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter** 70g 130g  
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

**Linsencremesuppe mit Speck** 11.00  
Crème de lentilles au lard / lentil cream soup with bacon

**Tomatencremesuppe** 9.50  
Crème de tomates / tomato cream soup

**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

# Speisekarte Park-Café

**Hauptgänge Fisch & Krustentiere** 1/2 1/1  
Poissons et crustacés / fish and crustacean

**Piccata vom Heilbutt auf Tomaten-Estragoncoulis  
dazu Tagliatelle mit Gemüsestreifen** 28.00 34.00  
Piccata de flétan sur coulis de tomates à l'estragon, tagliatelles et juliennes de légumes  
Halibut piccata on tomato coulis with tarragon, tagliatelle with vegetable strips

**Sautiertes Swiss-Lachsfilet mit Passionsfrucht-Béarnaise  
dazu Süsskartoffelpüree und gedünsteter Lauch** 32.00 38.00  
Filet de saumon Swiss sauté avec sauce béarnaise aux fruits de la passion  
purée de patates douces et poireaux étuvé  
Sautéed Swiss salmon fillet on sauce bearnaise with passion fruit  
mashed sweet potatoes and steamed leek



**Gebrautes Kabeljaufilet an Orangen-Pfeffer-Sauce  
dazu Chinakohl-Shitake-Roulade und Reis** 28.00 34.00  
Filet de cabillaud sur sauce à l'orange et poivre, roulade de chou chinoise et shiitake, riz  
Sautéed fillet of codfish on orange pepper sauce, roulade of Chinese cabbage and shitake, rice

**Ganze Forelle Blau - vom Orishof in Liestal 35.00  
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

**Ganze Forelle Meunière - vom Orishof in Liestal 35.00  
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

**Hauptgang Vegetarisch** 1/2 1/1  
Végétariens / vegetarian

**Rotes Thai-Curry mit Cocobohnen, Karotten, Tomaten, Stangensellerie  
dazu Jasminreis** 22.00 26.00  
Curry rouge thaïlandais aux haricots coco, carottes, tomates, céleri en branches  
servi avec riz au Jasmin  
Red thai curry with coco beans, carrots, tomatoes and branch celery  
served with Jasmin rice

**Süßkartoffel-Gnocchi mit Spinat an Feta-Rosmarinsauce  
und gerösteten Haselnüssen** 20.00 24.00  
Gnocchi de patates douces avec épinards, sauce à la feta et romarin, noisettes grillées  
Sweet potato gnocchi with spinach, feta rosemary sauce and roasted hazelnuts

# Speisekarte Park-Café

## Hauptgänge Fleisch

1/2

1/1

Viandes / meat dishes

### 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 brocoli

### Gebratene Pouletbruststreifen „Casimir“ mit frischen Früchten und Reis

24.00

28.00

Émincée de suprême de poulet sauté «casimir» aux fruits, servi avec riz

Sautéed chicken breast strips «casimir» with fruits, served with rice

### 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 avec 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 avec rösti

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

### Gebratenes Lammencôte im Kräutermantel an Balsamico-Jus serviert mit Schupfnudeln und Mini-Pâtisson

38.00

42.00

Entrecôte d'agneau enrobée de fines herbes, jus au vinaigre balsamique  
servi avec schupfnudeln et pâtisson

Lamb entrecote coated with herbs on balsamico gravy  
served with schupfnudeln and mini patisson

### Gebratenes Schweizer Black Angus-Huftsteak an Rotwein-Schalotten-Jus Kartoffelstock mit Nussbutter und Käse gratiniert, grüne Bohnen

40.00

Steak de culotte de bœuf Black Angus Swiss, jus au vin rouge et échalotes  
purée de pommes de terre gratinée au beurre noisette et fromage, haricots verts  
Sirloin steak from Swiss Black Angus beef, red wine gravy with shallots  
mashed potatoes gratinated with nut butter and cheese, green beans



# Speisekarte Park-Café

## Desserts

Desserts / desserts

**Winterliche Panna Cotta mit caramelisierten Zimt-Apfelstückchen** 12.00

Panna cotta d'hiver aux pommes caramélisées et cannelle  
Winter panna cotta with caramelized apple and cinamon

**Parfait von Holunderbeeren mit Orangensauce und Mandelsablé** 12.00

Parfait aux baies de sureau à la sauce orange et sablé aux amandes  
Elderberry ice parfait with orange sauce and almond sablé

**Zitrus Trio ♦ Biskuit ♦ Sorbet ♦ Schleh** 11.00

Trio d'agrumes ♦ biscuit ♦ sorbet ♦ aspic  
Citrus fruit trio ♦ biscuit ♦ sorbet ♦ jelly

**Tiramisu „Schwarzwälder Art“ mit Amarenakirschen** 12.50

Tiramisu «à la Forêt-Noire» aux cerises amarena  
Tiramisu «black forest style» with amarena cherries

**Caramelköpfler mit Rahm** 9.50

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

**Coupes** 1/2 1/1

Coupes / coupes

**Zwetschggen-Traum** 12.00 14.50

**Vanilleglace, Zwetschggen-sorbet, Zwetschggenkompott mit Pflümli und Rahm**

Glace vanille, sorbet prunes, compote de prunes au Pflümli et chantilly  
Vanilla ice cream, plum sorbet, plum compot with Pflümli and whipped cream

**Noix** 11.00 13.50

**Hasel- und Walnussglace, caramelisierte Mandeln, Caramelsauce und Rahm**

Glace noisette et noix, amandes caramélisées, sauce au caramel et chantilly  
Hazelnut- and walnut ice cream, caramelized almonds, caramel sauce and whipped cream

**Aravis** 11.00 13.50

**Himbeer- und Cassissorbet mit Waldbeerenkompott und Rahm**

Sorbet framboises et cassis, compote de baies des bois et chantilly  
Raspberry- and black currant sorbet, wild berry compot and whipped cream

**Jamaika** 12.00 14.50

**Jamaika- und Vanilleglace, Bananen-Ananas-Salat mit Rum und Rahm**

Glace vanille et Jamaïque, salade de banane et ananas au rhum, chantilly  
Jamaica and vanilla ice cream, banana pineapple salad with rum, whipped cream

# Speisekarte Park-Café

<b>Coupes</b>	1/2	1/1
Coupes / coupes		
<b>Eiskaffee Copacabana</b>	10.50	13.00
<b>Mocccaglace mit Espresso und Rahm</b> Glace café à la chantilly et un espresso Coffee ice cream with espresso and whipped cream		
<b>Dänemark</b>	10.50	13.00
<b>Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Mandeln und Rahm</b> Glace vanille, sauce au chocolat chaude, amandes et chantilly Vanilla ice cream with warm chocolate sauce, almonds and whipped cream		
<b>Bananen Split</b>		13.50
<b>Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm</b> Glace vanille à la banane, sauce chocolat et chantilly Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream		
<b>Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Haselnuss, Jamaika und Walnuss</b> Arômes de glace: vanille, chocolat, fraise, moka, noisette, Jamaïque et noix Ice cream flavours: vanilla, chocolate, strawberry, mocha, hazelnut, Jamaica and walnut		
<b>Sorbet-Aromen: Zitrone, Zwetschge, Cassis und Himbeere</b> Arômes de sorbets: citron, prune, cassis et framboise Sorbet flavors: lemon, plum, black currant and raspberry		
<b>Kugel Glace oder Sorbet:</b>		3.80
Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet		
<b>Portion Rahm:</b>		1.50
Portion de chantilly / Portion of whipped cream		