

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

1/2

1/1

Bunter Salatteller

Assiette des salades / salad platter

14.50

17.00

Wählen Sie Ihre Salat-Toppings:

Condiments au choix / choose your salad toppings:

& caramellierte Birne, Bresse-Bleu und Haselnüsse

& poire caramélisée, Bresse bleu et noisettes / caramelized pear, blue cheese and hazelnuts

+ 3.00

& Rauchlachsstreifen und Grapefruits

& lanières de saumon fumé et pamplemousse / smoked salmon stripes and grapefruits

+ 5.00

& Champignons, Speck und Brotcroûtons

& champignons, lard et croûtons / champignons, bacon and bread croutons

+ 3.00

& Cervelat, Greyerzer, Zwiebeln & Kräutern

& cervelat, gruyère, oignons et fines herbes

& sausage, Gruyère, onions and herbs

+ 5.00

& gebratene Riesenkrevettenwürfel und Mango

& crevettes géantes sautées en dés et mangue

& diced and sautéed jumbo shrimps and mango

+ 12.00

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer feinen Salatsaucen:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Mandel-Orange

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou amande-orange

Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico or almond-orange

Vorspeisen

Entrées / starters

1/2

1/1

Süsskartoffel-Feigensalat mit Feta, Honig und Balsamico-Reduktion

14.50

18.00

Salade de patates douce et figues au feta, miel et réduction de vinaigre balsamique
Salad of sweet potatoes and figs with feta, honey and balm vinegar reduction

Thunfischcarpaccio mit mariniertem Rettich und Shiso-Gel

24.00

Carpaccio de thon au radis mariné et gel de shiso
Tuna carpaccio with marinated radish an shiso gel

Rauchlachs auf Meerrettichcreme mit Randensorbet und grünem Apfel

23.00

Saumon fumé sur crème au raifort, sorbet de betterave rouge et pomme verte
Smoked salmon on horseradish cream, beetroot sorbet and green apple

Wachtelbrust auf Pilztatar mit Sauerrahmsauce

20.00

Suprême de caille sur tartare de champignons, sauce crème fraîche
Quail breast on mushroom tartar with sour cream sauce

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

Zitronengras-Kokossuppe mit Krevettenspiessli

13.50

Soupe de citronnelle et noix de coco à la brochette de crevettes
Lemon grass-coconut soup with shrimp-skewer

Kartoffel-Lauchsuppe mit Streifen von Waadtländer Saucisson

10.50

Potage de pommes de terre et poireaux aux lanières de saucisson de Vaud
Potato-leek soup with stripes of saucisson from Vaud

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

1/2

1/1

Poissons et crustacés / fish and crustacean

Sautierte Eglifilets an Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Broccoli

28.00

34.00

Filets de perche sautées au beurre aux amandes, pommes vapeur et brocoli
Sautéed pike-perch fillets with almond butter, steamed potatoes and broccoli

Sautiertes Swiss-Lachsfilet an Orangen-Sabayon auf schwarzem Risotto und Pak-Choi

34.00

38.00

Filet de saumon Swiss sauté sur risotto noir, chou chinois et sabayon à l'orange
Sautéed fillet of Swiss salmon on black risotto, China cabbage and orange sabayon

Pochiertes Doradenfilet auf Gemüse-Kartoffel-Juliennes an Safran-Schnittlauchsauce

33.00

37.00

Filet de dorade royal poché sur juliennes de légumes et pommes de terre
à la sauce au safran et ciboulette
Poached gilthead fillet on stripes of vegetables and potatoes
with saffron-chive sauce

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

35.00

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 Meuniere - vom Orishof in Liestal in Butter gebraten, Dampfkartoffeln und Spinat

35.00

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

Hauptgänge Vegetarisch

1/2

1/1

Végétariens / vegetarian

Kohlrabi-Piccata auf Gemüsenudeln und mediterranem Tomatencoulis

18.00

22.00

Piccata de chou-rave sur pâtes aux légumes et coulis de tomates méditerranéen
Turnip cabbage-piccata on vegetable-noodles and Mediterranean tomato coulis

Mexikanische Gemüsebowl mit Quinoa, Bohnen, Mais, Peperoni und Koriander Nach Wahl: mit scharfen Chilis

22.00

Boule de légumes mexicaine aux quinoa, haricots, maïs, poivrons et coriandre
au choix : avec piment
Mexican vegetable bowl with quinoa, beans, sweet corn, sweet pepper and coriander
at your choice : with hot chilli peppers

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 Pouletbrust an Sauce „Tropical“

23.00

28.00

serviert mit Reis und Saisongemüse

Suprême de poulet sauté à la sauce «tropical», servi avec riz et légumes de saison

Sautéed chicken breast with «tropical» sauce, served with rice and vegetables of the season

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern dazu Rösti

28.50

35.00

Émincé de foie de veau rôti 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 Rösti

28.50

35.00

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

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

Schweinsfilet nach „BBQ-Art“

32.00

38.00

serviert mit Pommes Frites und Mischgemüse

Filet de porc à la «barbecue», servi aux pommes frites et légumes mêlés

Pork fillet «BBQ style» with french fries and mixed vegetables

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

32.00

38.00

serviert mit knuspriger Rösti

Émincé de veau à la sauce crème aux champignons, servi au rösti

Sliced veal meat on mushroom cream sauce, served with roesti

Mit Thymian und Rosmarin geschmorte Lammhaxe

36.00

serviert mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin

Jarret d'agneau braisé au thym et romarin

servi aux carottes glacées et gratin dauphinoise

With thyme and rosemary braised lamb knuckle

served with glazed carrots and potato gratin

Desserts

Karotten-Amaretto-Schnitte mit Bayrischer Vanillecreme 12.50
Tartine aux carottes et Amaretto à la crème vanille bavaroise
Carrot-Amaretto slice with Bavarian vanilla cream

Kaffee Traum – Creme mit Baileys, Cake und Glace 12.50
Rêve de café – crème au Baileys, cake et glace
Coffee dream – cream with Baileys, cake and ice cream

Gebratene Mandarine mit Schokoladensorbet, Brownie und Mascarpone-Orangenmousse 14.50
Mandarine sauté au sorbet de chocolat, brownie et mousse de mascarpone et orange
Sautéed mandarine with chocolate sorbet, brownie and mascarpone-orange-mousse

Caramelköpfler mit Rahm 9.50
Flan au caramel à la chantilly / caramel flan with whipped cream

Coupes 1/2 1/1
Coupes / coupes

Manzana
Vanille- und Zimtglace mit Apfel-Rosinen-Kompott und Rahm 11.00 13.50
Glace vanille et cannelle à la compote de pommes et raisins secs, chantilly
Vanilla- and cinnamon ice cream with apple-raisin-compote and whipped cream

Baselbiet 11.00 13.50
Vanilleglace mit Lächerliwürfel, Orangenfilets und Rahm
Glace vanille aux «Lächerli» en dés, filets d'orange et chantilly
Vanilla ice cream with «Lächerli» cubes, orange fillets 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

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

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
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		
*Schwarzwälder	11.00	13.50
Vanille- und Schokoladenglace mit eingelegten Kirschen		
Schokoladensplitter und Rahm		
Glace vanille et chocolat aux cerises marinées, copeaux de chocolat et chantilly		
Vanilla- and chocolate ice cream with marinated cherries, chocolate splitters and whipped cream		
*Winzer	11.00	13.50
Traubensorbet mit Zimtcroustons und Traubensalat an Glühweinsauce		
Sorbet de raisins aux croûtons à la cannelle, salade de raisins en sauce de vin chaud		
Grape sorbet with cinnamon croutons, grape salade and wine punch sauce		
Nidletäfel	11.00	13.50
Caramel- und Schokoladenglace mit Rahmtäfel und Rahm		
Glace caramel et chocolat au caramel à la crème et chantilly		
Caramel- and chocolate ice cream with cream caramel and whipped cream		
*Diese Coupes enthalten Alkohol.		
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Mocca, Caramel und Zimt		
Arômes de glace: vanille, chocolat, café, caramel et cannelle		
Ice cream flavours: vanilla, chocolate, coffee, caramel and cinnamon		
Sorbet-Aromen: Zitrone, Traube und Birne		
Arômes de sorbets: citron, raisin et poire		
Sorbet flavours: lemon, grape and pear		
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		