

# 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

|  | 1/2   | 1/1   |
|--|-------|-------|
| <b>Bunter Salatteller</b>                        | 15.00 | 18.00 |
| Assiette des salades variées / mixed salad plate |       |       |

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Bunter Salatteller mit Freilandeier, kalten Pouletbrust-Würfeln und Ananas</b> | 22.00 | 26.00 |
|---|-------|-------|

Assiette de salades variées avec œuf de poules élevées en plein air  
dés de poitrine de poulet froids et ananas

Mixed salad plate with free-range egg, cold chicken breast cubes and pineapple

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>Bunter Salatteller mit Rauchlachsstreifen und Orangenfilets</b> | 23.00 | 27.00 |
|--|-------|-------|

Assiette de salades variées avec lanières de saumon fumé et filets d'orange  
Mixed salad plate with smoked salmon strips and orange fillets

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Bunter Salatteller mit Cervelat, Greyerzer, Zwiebeln &amp; Kräuter</b> | 20.00 | 24.00 |
|---|-------|-------|

Assiette de salades variées avec cervelas, gruyère, oignons et fines herbes  
Mixed salad plate with cervelat, gruyère, onions and herbs

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Brüsseler Salat mit Roquefortstückchen, Baumüssen und Birnen</b> | 15.00 | 18.00 |
|---|-------|-------|

Salade de chicorée avec morceaux de roquefort, noix et poires  
Chicory salad with Roquefort pieces, walnuts and pears

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

**Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Kartoffel**

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

## Vorspeisen

Entrées / starters

1/2

1/1

### Lachscarpaccio mit Randensorbet und Grissini

26.00

Carpaccio de saumon avec sorbet à la betterave rouge et grissini  
Salmon carpaccio with beetroot sorbet and grissini

### Cous-Cous Salat mit Avocado, Feigen, Orangen und Frischkäse

20.00

Salade couscous à l'avocat, figues, oranges et fromage frais  
Cous cous salad with avocado, figs, oranges and cream cheese

### mit Seranoschinken

25.00

avec du jambon Serano  
with servano ham

### Engadiner Käseschnittchen mit Hirschsalsiz und Salatbouquet

20.00

24.00

Tranches de pain au fromage et saucisse de cerf d'Engadine, bouquet de salade  
Engadine cheese slice with venison salsiz and salad bouquet

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

### Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

11.00

Soupe à l'oignon avec croûtons au fromage  
Onion soup with cheese croutons

### Tomatencremesuppe

10.00

Crème de tomates / tomato cream soup

### 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 Swiss Lachsfilet auf Blattspinat an Orangen-Hollandaise serviert mit Weissweinsrisotto

34.00

40.00

Filet de saumon suisse sauté sur épinards en branches, sauce hollandaise à l'orange  
servi avec risotto au vin blanc

Sautéed Swiss salmon fillet on spinach leaves with orange hollandaise sauce  
served with white wine risotto



### Fischburger auf Paprika-Sauerkraut an einer Senf-Dill-Sauce dazu Salzkartoffeln

36.00

Burger de poisson sur choucroute au paprika avec sauce moutarde à l'aneth, pommes de terre vapeur  
Fish burger on sweet pepper-sauerkraut with a mustard-dill sauce, served with boiled potatoes

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

37.00

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 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

### Spaghettini mit Riesenkrevetten, Knoblauch, Olivenöl und Chili

30.00

36.00

Spaghettini aux crevettes géantes, ail, huile d'olive et piment  
Spaghettini with king prawns, garlic, olive oil and chilli

## Hauptgänge Vegetarisch

1/2

1/1

Végétariens / vegetarian dishes

### Weisswein-Gemüse-Risotto mit Paprika-Cashew-Pesto

18.00

24.00

Risotto au vin blanc et aux légumes avec pesto de poivrons et de noix de cajou  
White wine vegetable risotto with sweet pepper-cashew pesto

### Süßkartoffel-Cassolette mit Blumenkohl, Erbsen und Austernpilze an Kokos-Curry-Sauce

20.00

26.00

Cassolette de patates douces avec chou-fleur, petits pois et pleurotes, sauce coco et curry  
Sweet potato cassolette with cauliflower, peas and oyster mushrooms, coconut curry sauce

## Hauptgänge Fleisch

Viandes / meat dishes

1/2

1/1

### Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Broccoli

Escalope de veau viennoise avec pommes frites et brocoli  
Wiener Schnitzel of veal with french fries and broccoli

36.00

42.00

### Kotelette vom Kräuterschwein im Kernenmantel mit BBQ-Dip Pommes Frites und Mischgemüse

Côtelette de porc aux herbes en manteau de graines avec dip BBQ  
pommes frites et légumes mélangés  
Chop of herb pork in a seed coat with BBQ dip  
french fries and mixed vegetables



42.00

### Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern dazu knusprige Rösti

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

30.00

36.00

### Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce dazu knusprige Rösti

Émincé de foie de veau sauté à la sauce Madère, servi au rösti  
Sliced calf's liver on Madeira sauce, served with roesti

30.00

36.00

### Gebratenes Lammmentrecôte auf Feigensauce serviert mit Weissweinsrisotto und grünen Bohnen

Entrecôte d'agneau rôtie sur sauce aux figes  
servi avec risotto au vin blanc et haricots verts  
Roasted lamb entrecote with fig sauce  
served with white wine risotto and green beans

36.00

42.00

### Stroganoff vom Poulet mit Tagliatelle und Gemüsestreifen

Stroganoff de poulet avec tagliatelles et juliennes de légumes  
Chicken stroganoff with tagliatelle and vegetable strips

29.00

35.00

## Desserts

Desserts / desserts

### Zimt-Parfait mit Mandelsablé an mit Grand-Marnier mariniertem Orangensalat 14.00

Parfait à la cannelle et sablé aux amandes avec salade d'oranges marinée au Grand Marnier  
Cinnamon parfait with almond sablé on orange salad marinated with Grand Marnier

### Passionsfrucht-Mousse mit Kaffee-Ganache, Kokos-Biskuit und frischer Mango 14.00

Mousse aux fruits de la passion avec ganache au café, biscuit à la noix de coco et mangue fraîche  
Passion fruit mousse with coffee ganache, coconut biscuit and fresh mango

### Falsches Birnensoufflé nach Maître Pâtissier 14.00

Faux soufflé aux poires selon Maître Pâtissier  
False pear soufflé according to Maître Pâtissier

### Crème brûlée mit Birnenchips und Rahm 13.00

Crème brûlée aux chips de poire et à la chantilly  
Crème brûlée with pear chips and whipped cream

### Caramelköpfler mit Rahm 10.00

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

### Coupes 1/2 1/1

Coupes / coupes

### San Marco 11.50 14.00

#### Stracciatella- und Mokka-Plombon, Kaffee-Coulis und Rahm

Glace stracciatella et moka, coulis de café et chantilly  
Stracciatella and mocha ice cream, coffee coulis and and whipped cream

### Sicilienne 11.50 14.00

#### Pistazien- und Vanille-Plombon, Schokoladensauce, geröstete Pistazien und Rahm

Glace pistache et vanille, sauce au chocolat, pistaches grillées et chantilly  
Pistachio and vanilla ice cream, chocolate sauce, roasted pistachios and whipped cream

### Schwarzwald\* 12.50 15.00

#### Vanille- und Schokoladenglace mit Sauerkirschen, Kirsch, Biskuits und Rahm

Glace vanille et chocolat avec griottes, kirsch, biscuits et chantilly  
Vanilla and chocolate ice cream with sour cherries, kirsch, biscuits and whipped cream

\*enthält Alkohol

\* contient de l'alcool/contains alcohol

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Coupes</b>   | 1/2   | 1/1   |
| Coupes / coupes   |       |       |
| <b>Salsa</b>  | 11.50 | 14.00 |
| <b>Jamaikaglace und Mangosorbet, Mangostücke und Rahm</b>                             |       |       |
| Glace Jamaïque et sorbet mangue, morceaux de mangue et chantilly                      |       |       |
| Jamaica ice cream and mango sorbet, mango pieces and whipped cream                    |       |       |
| <b>Eiskaffee Copacabana</b>   | 11.50 | 14.00 |
| <b>Mocccaglace mit Espresso und Rahm</b>  |       |       |
| Glace moka et un espresso à la chantilly  |       |       |
| Mocca ice cream with espresso and whipped cream                                       |       |       |
| <b>Dänemark</b>   | 11.50 | 14.00 |
| <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>  |       | 14.00 |
| <b>Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm</b>                             |       |       |
| Glace vanille à la banane, sauce au chocolat et chantilly                             |       |       |
| Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream                      |       |       |
| <b>Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Mocca, Jamaika und Pistazien</b> |       |       |
| Arômes de glace: Vanille, chocolat, stracciatella, moka, Jamaïque et pistache         |       |       |
| Ice cream flavors: Vanilla, chocolate, stracciatella, mocca, Jamaica and pistachio    |       |       |
| <b>Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango und Zwetschge</b>                                    |       |       |
| Arômes de sorbets: Citron, mangue et quetsche   |       |       |
| Sorbet flavors: Lemon, mango and plum   |       |       |
| <b>Kugel Glace oder Sorbet:</b>   |       | 4.00  |
| Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet                                  |       |       |
| <b>Portion Rahm:</b>  |       | 1.80  |
| Portion de chantilly / Portion of whipped cream                                       |       |       |