

Rheinterrassen-Karte

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



Salat-Bowl mit Eisbergsalat...

Coupe de laitue Iceberg / bowl with iceberg lettuce



...wählen Sie dazu Ihre Toppings:

Condiments au choix / choose your salad toppings:

& Avocado, Freilandeier und Cherrytomaten

& avocat, œuf et tomates cerises / avocado, egg and cherry tomatoes

20.00



& Rauchlachsstreifen und Radieschen

& lanières de saumon fumé et radis
& smoked salmon stripes and radish

22.00



& gebratenen Pouletbruststreifen und Ananaswürfel

& Émincé de poulet et ananas sautés
& sautéed chicken breast and pineapple

26.00



& drei gebratene Riesenkrevetten, Mango und Melone

& trois crevettes géantes sautées, mangue et melon
& three sautéed jumbo shrimps, mango and melon

30.00



Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Gurken-Limette

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou concombre-citron vert
Salad dressing at your choice: italian, french, balsamico or cucumber-lime

Vorspeisen 1/2 1/1
Entrées / starters

Vitello Tonnato – kalter Kalbsbraten an cremiger Thunfischsauce 19.00 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

Aargauer Plättli mit Salatgarnitur 20.00 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

Rauchlachstatar mit Radieschen, Erbsenpüree und Zitronenvinaigrette 22.00 26.00
 Tartare de saumon fumé avec radis, purée de pois et vinaigrette citronnée 🌱 🍷
 Tartar of smoked salmon with garden radish, mashed peas and lemon vinaigrette

Zucchini-Röllchen mit Ziegenfrischkäsecreme gefüllt 19.00
an Thymian-Honig-Vinaigrette 🌱
 Paupiettes de courgette farcies avec crème de fromage frais de chèvre
 vinaigrette au thym et miel
 Courgette rolls stuffed with fresh goat cheese cream
 on thyme honey vinaigrette

70g 130g

Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter 25.00 33.00
 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

Mango-Melonen-Kaltschale 10.00
 Soupe de mangue et melon froide / chilled mango melon soup 🌱 🍷 🍴

Erbsencremesuppe mit Minze 10.00
 Crème de pois à la menthe / Pea cream soup with mint 🌱

Hauptgänge Vegetarisch	1/2	1/1
Végétariens / vegetarian		

Gemüse-Cousous mit Falafel und Currysauce	18.00	24.00
Couscous aux légumes avec falafel et sauce curry		
Couscous with vegetables, falafel and curry sauce		



Frischkäse-Polenta mit Grillgemüse	18.00	24.00
Polenta au fromage frais avec légumes grillés		
Fresh cheese polenta with grilled vegetables		



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

Gebratenes Swiss Lachsfilet an Estragoncreme mit Erbsenpüree und Safrankartoffeln		42.00
Filet de saumon Swiss sauté en crème au estragon, purée de pois et pommes de terre safranées		
Sautéed fillet of Swiss salmon on tarragon cream , mashed peas and saffron potatoes		



Gebratenes Goldbrassenfilet an Limetten-Ingwersauce dazu Gemüse-Couscous	30.00	36.00
Filet de dorade royal sauté en sauce au citron vert et gingembre, couscous aux légumes		
Sautéed gillthead seabream fillet on lime ginger sauce, couscous with vegetables		

Tagliatelle mit sautierten Riesenkrevetten, Zucchini und Zitrone	26.00	30.00
Tagliatelle aux crevettes géantes sautées, courgettes et citron		
Tagliatelle with sautéed jumbo shrimps, courgettes and lemon		

Ganze Forelle blau - vom Orishof in Liestal im Sud gergart 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 Müllerinart - 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 Fleisch	1/2	1/1
Viandes / meat dishes		
Gebratenes Lammntrecôte an Rosmarin-Honig-Jus serviert mit Bratkartoffeln und Tomate provenzalische Art	36.00	42.00
Entrecôte d'agneau sautée, jus au romarin et miel servi avec pommes de terre sautées et tomate provençale Sautéed lamb entrecote with rosemary honey gravy served with fried potatoes and tomato provençal		
Gebratene Pouletbrust an Ananas-Chili-Sauce serviert mit Parfümreis und Lauch	26.00	32.00
Suprême de poulet sauté, sauce à l'ananas et piment servi avec riz parfumé et poireaux Sautéed chicken breast on pineapple chilli sauce served with perfumed rice and leek		
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		
Kalbssteak mit Zitronenkruste auf Prosecco-Risotto, dazu grillierte Zucchetti		48.00
Steak de veau à la croûte de citron sur risotto au Prosecco, courgettes grillées Veal steak with lemon crust on Prosecco risotto, grilled courgettes		
Käseauswahl		
Sélection de fromages / selection of cheese		
Kleine Portion (3 Sorten) / petite portion (3 sorte) / small (3 sort)		9.50
Mittlere Portion (5 Sorten) / moyen portion (5 sorte) / middle (5 sort)		14.50

Desserts

Desserts / desserts

Pralinenmousse auf Japonais-Boden mit Aprikosensorbet 15.00

Mousse de praline sur fond japonais avec sorbet abricot

Praline mousse on japonais base with apricot sorbet

Kokos-Mango-Terrine auf Pistazienboden an Orangensauce 13.50

Terrine de coco et mangue sur base de pistache, sauce à l'orange

Coconut mango terrine on pistachio base, orange sauce

Mascarpone-Zitronen-Tartelette mit Meringue 13.00

Tartelette de mascarpone et citron à la meringue

Mascarpone lemon tartlet with meringue

Caramelköpfl mit Rahm 9.50

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

Coupes 1/2 1/1

Coupes / coupes

Printemps 11.50 14.00

Vanille- und Erdbeerglace mit frischen Erdbeeren, Rhabarberkompott und Rahm

Glace vanille et fraise aux fraises fraîches, compote de rhubarbe et chantilly

Vanilla and strawberry ice cream with fresh raspberries, rhubarb compote and whipped cream

Ocean 11.50 14.00

Kokosglace und Himbeersorbet mit Passionsfruchtcoulis und Rahm

Glace noix de coco et sorbet framboise avec coulis de fruit de la passion et chantilly

Coconut ice cream and raspberry sorbet with passion fruit coulis and whipped cream

Griottines* 11.50 14.00

Vanilleglace und Cassissorbet mit Griottines und Rahm

Glace vanille et sorbet cassis avec griottines et chantilly

Vanilla ice cream and cassis sorbet with griottines and whipped cream

***enthält Alkohol**

* contient de l'alcool/contains alcohol

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Hawaii	11.50	14.00
Vanille- und Kokosglace mit Ananasstückchen und Rahm		
Glace vanille et noix de coco avec morceaux d'ananas et chantilly Chocolate and coconut ice cream with pineapple bits and whipped cream		
Eiskaffee Copacabana	11.50	14.00
Moccaglace mit Espresso und Rahm		
Glace café à la chantilly et un espresso Coffee 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		
Bananen Split		14.00
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 flavors: vanilla, chocolate, strawberry, mocha and coconut		
Sorbet-Aromen: Cassis, Zitrone, Mango, Aprikose und Himbeere		Ⓢ Ⓝ ⊗
Arômes de sorbets: cassis, citron, mangue, abricot et framboise Sorbet flavors: black currant, lemon, mango, apricot and raspberry		
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		⊗