

Rheinterrassen-Karte

Salate

Salades / salads

Blattsalat mit Sprossen

Salade verte aux pousses / leaf salads with sprouts

9.00

Gemischter Salat

Salade mêlée / mixed salads

12.00

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, Mais, Kidneybohnen, roten Zwiebeln und Koriander

& avocat, maïs, haricots rouges, oignons rouges et coriandre

& avocado, corn, kidney beans, red onions and coriander

22.00

& Rauchlachsstreifen, Hüttenkäse und Granatapfel

& lanières de saumon fumé, cottage cheese et grenade

& smoked salmon strips, cottage cheese and pomegranate

25.00

& gebratenen Pouletbruststreifen, Speck und Grana Padano

& lanières de poitrine de poulet sautée, lardons et Grana Padano

& sautéed chicken breast strips, bacon and Grana Padano cheese

26.00

& drei gebratene Riesenkrevetten, Mango und schwarzem Sesam

& trois crevettes géantes sautées, mangue et sésame noir

& three sautéed jumbo shrimps, mango and black sesame seeds

27.00

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Basilikum

Sauce de salade au choix: italienne, french, balsamique ou basilic

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

Vorspeisen	1/2	1/1
Entrées / starters		
Vitello Tonnato – Kalbsbratenscheiben an cremiger Thunfischsauce	20.00	24.00
Vitello Tonnato - Tranches de rôti de veau à la sauce crémeuse au thon Vitello Tonnato - Veal roast slices with creamy tuna sauce		
Flammkuchenbaguette mit Speck und Zwiebeln an Salatgarnitur		16.00
Baguette tarte flambée avec lard et oignons, garniture de salade Tarte flambée baguette with bacon and onions, salad garnish		
Thunfischcarpaccio mit Passionsfrucht-Vinaigrette und Kräutersalat		25.00
Carpaccio de thon avec vinaigrette aux fruits de la passion et salade d'herbes aromatiques Tuna carpaccio with passion fruit vinaigrette and herb salad		
Fruchtiger Bulgur-Salat mit gebratenen Riesencrevetten		24.00
Salade de boulgour fruitée avec crevettes géantes grillées Fruity bulgur salad with fried giant prawns		
	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		
Mango-Himbeer-Kaltschale		10.00
Soupe froide de mangue et framboises / chilled mango raspberry soup		
Tomatencremesuppe – kalt oder heiss		10.00
Crème de tomates froide ou chaude / tomato cream soup cold or hot		
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 Fleisch	1/2	1/1
Viandes / meat dishes		
Asiatisch mariniertes Rindsgeschnetzeltes mit Gemüse und Jasminreis	34.00	40.00
Émincé de bœuf mariné à l'asiatique avec légumes et riz au jasmin Asian marinated sliced beef with vegetables and jasmine rice		
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		
Saltimbocca von der Pouletbrust an Tomatensauce Nudeln und Aubergine	30.00	36.00
Saltimbocca de poitrine de poulet à la sauce tomate, pâtes et aubergine Saltimbocca of chicken breast with tomato sauce, noodles and aubergine		
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Broccoli	36.00	42.00
Escalope de veau viennoise avec pommes frites et brocoli Wiener Schnitzel of veal with french fries and broccoli		
Sautiertes Schweizer Kalbssteak an Limonen-Jus Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse		48.00
Steak de veau suisse sauté avec jus au citron vert, pommes de terre sautées et légumes de printemps Sautéed Swiss veal steak with lime jus, fried potatoes and spring vegetables		
Hauptgänge Vegetarisch	1/2	1/1
Végétariens / vegetarian		
Zucchini-Piccata auf Tomatensauce mit Zitronen-Risotto und frittiertem Rucola	18.00	24.00
Piccata de courgettes sur sauce tomate avec risotto au citron et roquette frite Courgette piccata on tomato sauce with lemon risotto and fried rocket salad		
Zitronengras-Risotto mit getrockneten Tomaten, Artischocken und Petersilie im Tempurateig		28.00
Risotto à la citronnelle avec tomates séchées, artichauts et persil en pâte à tempura Lemon grass risotto with dried tomatoes, artichokes and parsley in tempura dough		

Hauptgänge Fisch & Krustentiere

1/2

1/1

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

Sautiertes Swiss Lachsfilet in Kräuter-Panko-Panade gebraten mit Kapern, gehacktem Freilandei und Zitronen-Mayonnaise Safran-Kartoffeln und Zucchini

34.00

40.00

Filet de saumon suisse sauté en panko aux fines herbes
avec câpres, œufs de poules élevées en plein air hachés et mayonnaise au citron
Pommes de terre safranées et courgettes
Sautéed Swiss salmon fillet in herb panko coating
with capers, chopped free-range egg and lemon mayonnaise, saffron potatoes and courgettes



Gebratenes Heilbutfilet mit Basilikum-Parmesan-Kruste auf Tomatencoulis Zitronen-Risotto und Fenchel

36.00

Filet de flétan rôti en croûte de parmesan et basilic sur coulis de tomates, risotto au citron et fenouil
Sautéed halibut fillet with basil-parmesan crust on tomato coulis, lemon risotto and fennel

In der Schale sautierte Jumbo-Crevetten an Knoblauch-Öl und Kräutern Pommes frites und provenzalische Tomate

38.00

Crevettes géantes sautées dans leur coquille à l'huile d'ail et fines herbes, frites et tomate provençale
Jumbo shrimps sautéed in the shell with garlic oil and herb, french fries and Provençal tomato

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

37.00

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

37.00

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

Käse

Fromages / cheese

Käseauswahl mit hausgemachtem Feigensenf dazu Panforte mit Nüssen und Früchten

16.00

Sélection de fromages avec moutarde aux figues maison
avec panforte aux noix et fruits
Cheese selection with homemade fig mustard
served with panforte with nuts and fruits

Desserts

Desserts / desserts

Pina Colada-Mousseline auf Kokosnuss-Dacquoise mit marinierter Ananas 14.50

Mousseline de pina colada sur dacquoise à la noix de coco et ananas mariné

Pina colada mousseline on coconut dacquoise with marinated pineapple

Sorbet Trio auf Rhabarberkompott mit Orangen-Biskuit-Würfeln 14.50

Trio de sorbets sur compote de rhubarbe avec dés de biscuit à l'orange

Sorbet trio on rhubarb compote with orange biscuit cubes

Ananas-Carpaccio mit Erdbeeren und Sansho-Pfeffer, dazu Zitronensorbet 13.50

Carpaccio d'ananas aux fraises et poivre Sansho, avec sorbet au citron

Pineapple carpaccio with strawberries and Sansho pepper, served with lemon sorbet

Pfefferminz-Parfait auf Schokoladenboden mit Cassis, dazu Pâtes de fruits 14.00

Parfait à la menthe sur fond de chocolat au cassis, pâtes de fruits

Peppermint parfait on chocolate base with cassis, pâtes de fruits

Coupes

1/2

1/1

Coupes / coupes

Agrumen 11.50 14.00

Grapefruit- und Blutorangensorbet mit Grapefruitfilets und Rahm

Sorbet pamplemousse et orange sanguine avec filets de pamplemousse et chantilly

Grapefruit and blood orange sorbet with grapefruit fillets and whipped cream

Exotic 11.50 14.00

Mangosorbet und Kokosglace mit Passionsfrucht-Coulis und Mango, Rahm

Sorbet mangue et glace noix de coco avec coulis de fruits de la passion et mangue, chantilly

Mango sorbet and coconut ice cream with passion fruit coulis and mango, whipped cream

Walliser 11.50 14.00

Aprikosensorbet und Joghurtglace mit Aprikosenkompott und Rahm

Sorbet abricot et glace yaourt avec compote d'abricots et chantilly

Apricot sorbet and yoghurt ice cream with apricot compote and whipped cream

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Printemps	12.50	15.00
Joghurt- und Erdbeerglace mit frischen Erdbeeren und Rhabarberkompott, Rahm		
Glace yaourt et fraise avec fraises fraîches et compote de rhubarbe, chantilly		
Yogurt and strawberry ice cream with fresh strawberries and rhubarb compote, whipped cream		
Eiskaffee Copacabana	11.50	14.00
Moccaglace mit Espresso und Rahm		
Glace moka et un espresso à la chantilly		
Mocca 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 au chocolat et chantilly		
Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream		
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Kokosnuss und Joghurt		
Arômes de glace: Vanille, chocolat, fraise, moka, noix de coco et yaourt		
Ice cream flavors: Vanilla, chocolate, strawberry, mocha, coconut and yogurt		
Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango, Grapefruit, Blutorange und Aprikose		
Arômes de sorbets: Citron, mangue, pamplemousse, orange sanguine et abricot		
Sorbet flavors: Lemon, mango, grapefruit, blood orange and apricot		
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		