

Speisekarte Park-Café

Salate

Salades / salads

Kleiner Blattsalat mit Sprossen

Salade verte aux pousses

Leaf salads with sprouts

8.50

Kleiner gemischter Salat

Salade mēlée / mixed salads

10.50

Bunter Salatteller

Assiette des salades / salad platter

	klein	gross
	14.50	17.00

Wählen Sie Ihre Salat-Toppings:

Condiments au choix / choose your salad toppings:

& Pilzen und Nusscroûtons

& champignons et croûtons aux noix / mushrooms and nut-cROUTONS

+ 5.00 + 5.00

& Rauchlachsstreifen und Nüssen

& lanières de saumon fumé et noix / smoked salmon strips and nuts

+ 5.00 + 5.00

& Ziegenkäse auf Toast

& fromage du chèvre sur toast / goat cheese on toast

+ 5.00 + 5.00

& Cervelat, Greyerzer, Zwiebeln & Kräutern

& cervelat, gruyère, oignons et fines herbes

& sausage, Gruyère, onions and herbs

+ 5.00 + 5.00

& 3 gebratene Riesenkrevetten

& 3 crevettes géantes sautées / 3 sautéed jumbo shrimps

+ 12.00 + 12.00

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer feinen Salatsaucen:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Haselnussvinaigrette ♦ Roquefort

Sauce au choix: Italienne, French, balsamique, vinaigrette aux noisettes ou roquefort

Salad dressings at your choice: Italien, French, balsamic, hazelnut vinaigrette or roquefort

Vorspeisen	1/2	1/1
Entrées / starters		
Kartoffel-Gurkenchartreuse mit Rauchlachs und Zitronencoulis	20.00	24.00
Chartreuse de pommes de terre et concombre avec saumon fumé et coulis de citron Potato cucumber chartreuse with smoked salmon and lemon coulis		
Klassischer Krevetten-Cocktail	16.00	19.00
Cocktail de crevettes / shrimp cocktail		
Feine Zwiebelartelette mit Munsterkäse gratiniert an einem Salatbukett mit Himbeervinaigrette		15.00
Tartelette aux oignons, gratinée au fromage munster avec bouquet de salade à la vinaigrette de framboise Onion tartelett overbaked with munster cheese, salad bouquet with raspberry vinaigrette		
3 mit Honig marinierte und gebratene Pouletspiessli an Joghurdip mit Chili und Pfefferminze		18.00
3 brochettes sautés de poulet marinés au miel avec dip de yaourt au piment et menthe 3 sautéed chicken skewers marinated with honey, yoghurt dip with chili an peppermint		
	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	+ 3.00
parfumé au whisky ou Cognac flavoured with whisky or Cognac		
Suppen		
Soupes / soups		
Selleriecremesuppe mit Apfelstückchen		10.00
Crème de céleri aux morceaux de pomme / celery cream soup with apple pieces		
Tomatencremesuppe		9.50
Crème de tomate / 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		

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Hauptgänge Fisch & Krustentiere	1/2	1/1
Poissons et crustacés / fish and crustacean		
Saltimbocca vom Mumpfer Zanderfilet auf einem Gnocchi-Kürbis-Shiitake-Cassoulette	36.00	40.00
Saltimbocca de sandre de Mumpf sur cassoulette de gnocchi, potiron et shiitake Saltimbocca of pikeperch from Mumpf on cassoulette of gnocchi, pumpkin and shiitake		
Auf der Haut sautiertes Swiss-Lachsfilet mit Gemüse-Escabeche-Sauce und Süsskartoffelstock	33.00	38.00
Filet de saumon suisse cuisse avec peau, sauce escabèche de légumes et purée de patates douce On the skin sautéed fillet of Swiss salmon, vegetables escabeche sauce and mashed sweet potatoes		
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 Müllerin Art - 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		
Gebratene Riesenkrevetten an Hummerbuttersauce serviert mit Reis und Blattspinat	32.00	37.00
Crevettes géantes sautées à la sauce beurre de homard, servi avec riz et épinards Sautéed giant shrimps on lobster-butter-sauce, served with rice and spinach		
Hauptgänge Vegetarisch	1/2	1/1
Végétariens / vegetarian		
Penne mit Rahm-Pfifferlingen und Datteltomaten	22.00	26.00
Penne aux chanterelles à la crème et tomates dattes Penne with chanterelles in cream sauce and date tomatoes		
Rahmkäse-Polenta mit gegrilltem Gemüse		26.00
Polenta au fromage à la crème et légumes grillés Cream cheese-polenta with grilled vegetables		

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

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“ avec pommes frites et brocoli Veal escalope „Vienna style“ with French fries and brocoli		
Gebratene Pouletbruststreifen „Stroganoff“ serviert mit Nudeln und Broccoli	32.00	36.00
Émincée de poulet «Stroganov», servi avec pâtes et brocoli Sautéed chicken breast slices «Stroganoff», served with noodles and brocoli		
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern serviert mit knuspriger 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 serviert mit knuspriger 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		
Kalbsgeschnetzelter an Champignonrahmsauce serviert mit knuspriger Rösti	32.00	36.00
Émincé de veau à la sauce crème aux champignons, servi au rösti Sliced veal meat on mushroom cream sauce, served with roesti		
Gebratenes Lammentrecôte mit einer Senf-Brot-Kruste auf Portweinjus, serviert mit Kartoffelgratin und Ratatouille	36.00	40.00
Entrecôte d'agneau sauté, encroûte de moutarde et pain, sur jus au Porto servi avec gratin dauphinois et ratatouille Sautéed entrecôte of lamb coated with mustard and bread on portwine gravy served with potato gratin and ratatouille		

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Desserts

Desserts / desserts

Weisse Schokoladenmousse-Schnitte mit Orangenfilets **12.50**
 Tranche de mousse au chocolat blanc avec filets d'orange
 Slice of white chocolate mousse with orange filets

In Portwein pochierte Birne mit Stracciatellaglace **11.00**
 Poire pochée au porto à la glace stracciatella
 In port wine poached pear with stracciatella ice cream

Baileys-Parfait mit Mandelbiskuit und Moccasauce **12.50**
 Parfait au Baileys et biscuit d'amandes sur sauce au moka
 Baileys ice parfait with almond biskuit and mocha sauce

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

Coupes **1/2** **1/1**
 Coupes / coupes

Herbstzeit **11.00** **13.50**
Haselnussglaçe mit Zwetschgenkompott und Rahm
 Glaçe noisette à la compote de quetsches et chantilly
 Hazelnut ice cream with plum compote and whipped cream

Malibu **11.00** **13.50**
Kokosnuss- und Schokoladenglaçe mit Malibu und Rahm
 Glaçe noix de coco et glaçe chocolat au Malibu et chantilly
 Coconut and chocolate ice cream with Malibu and whipped cream

Bananen Split **13.50**
Vanilleglaçe mit Banane, Schokoladensauce und Rahm
 Glaçe vanille, banane, sauce chocolat et chantilly
 Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Rumtopf	11.00	13.50
Vanilleglace mit eingelegten Früchten und Rahm		
Glace vanille, fruits marinés au rhum et chantilly		
Vanilla ice cream with rum-fruits and whipped cream		
Raffaello	11.00	13.50
Kokos- und Vanilleglace mit Raffaello, Himbeersauce und Rahm		
Glace noix de coco et glace vanille avec Raffaello, sauce framboise et chantilly		
Coconut and vanilla ice cream with Raffaello, raspberry sauce and whipped cream		
Eiskaffee Copacabana	11.00	13.50
Moccaglace mit Espresso und Rahm		
Glace moka à la chantilly et un espresso		
Mocha ice cream with espresso and whipped cream		
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Kokosnuss, Haselnuss und Stracciatella		
Arômes de glace: vanille, chocolat, fraise, moka, noix de coco, noisette et stracciatella		
Ice cream flavours: vanilla, chocolate, strawberry, mocha, coconut, hazelnut and stracciatella		
Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango, Blutorange und Zwetschgen		
Arômes de sorbets: citron, mangue, orange sanguine et quetsche		
Sorbet flavours: lemon, mango, blood orange and plum		
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		

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

**Wir beziehen unsere Fleisch- und Geflügelprodukte von den ISO-zertifizierten Lieferanten:
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon / Grauwiler Fleisch AG, 4025 Basel**

Des Weiteren beziehen wir Fleischprodukte von: Metzgerei Tschannen, 4312 Magden

Herkunftsländer unserer Fleischsorten

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Entrecôte*, Filet*und Huft*	Australien
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet ganz	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz
Ente, Maispoulet und Perlhuhn	Frankreich
Kaninchen	Ungarn
Lammfleisch*	Australien
Rehpfeffer/Rehentrecôte/Rehgeschnetzeltes	Österreich
Rehrücken	Österreich
Hirsch	Neuseeland
Wachtel	Frankreich
Hase	Argentinien
Aufschnitt, Schinken, Salami & Mostbröckli	Metzgerei Tschannen, 4312 Magden

*Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderungen erzeugt worden sein.

Wir beziehen unsere Fische und Krustentiere von den ISO-zertifizierten Lieferanten:
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon / BELL Seafood, 4056 Basel

Des Weiteren beziehen wir Fische und Krustentiere von Polar Comestibles, 4153 Reinach.

Herkunftsländer unserer Fischarten und Krustentiere

Seeteufel	Island/FAO 27	Wild
Steinbutt ganz	Spanien	Zucht
Wolfsbarsch ganz	Griechenland	Zucht
Seezungen	Holland/FAO 27	Wild
Wolfsbarschfilet	Frankreich	Wild
Jakobsmuscheln	NL/FAO 61	Wild
Riesenkrevetten	Vietnam	Zucht/ASC
Cocktailkrevetten	USA	Wild/MSC
Thon in Öl (für Salat)	Thailand	Wild
Ganze Forellen	Schweiz	Forellenzucht Orishof, 4410 Liestal
Lachsfilet	Schweiz	Zucht
Zanderfilets	Schweiz	Wild
Felchenfilets	Schweiz	Wild
Rauchlachs	Norwegen	Zucht

Informationen über Menüfische erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Wir beziehen Freiland Eier vom Geflügelhof Schmid, 5073 Gipf-Oberfrick.

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.