

Salate

Salades / salads

Blattsalat mit Sprossen 9.00
Salade verte aux pousses / leaf salads with sprouts

Gemischter Salat 12.00
Salade mêlée / mixed salad

Salat-Bowls

...wählen Sie dazu Ihre Toppings:

Garnitures au choix / choose your salad toppings:

& Rauchlachs, Apfel und Kerne-Mix 25.00
& lanières de saumon fumé, pommes et mélange de graines
& smoked salmon strips, apple and corn mix

& Melone, Wassermelone, Mozzarella-Kugeln und Parmaschinken 25.00
& melon, pastèque, boules de mozzarella et jambon de Parme
& melon and watermelon, mozzarella balls and Parma ham

& Cocktailcrevetten, Mais und Avocado 22.00
& cocktail de crevettes, maïs et avocat
& prawn cocktail, sweetcorn and avocado

**& Mykonos-Salat mit Feta, Artischocken, Peperoni, Tomate
Gurken, Kalamata-Oliven und Knoblauchbaguette** 27.00
& salade Mykonos avec feta, artichauts, poivrons, tomates, concombres, olives Kalamata
et baguette à l'ail
& Mykonos salad with feta, artichokes, peppers, tomato, cucumber, Kalamata olives
and garlic baquette

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Choisissez une de nos sauces maison pour accompagner votre salade:

Choose one of our homemade salad dressings to be served with your salad:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Thousand Island

italienne ♦ french ♦ balsamique ♦ sauce à la mayonnaise 1000 îles

italian ♦ french ♦ balsamico ♦ thousand island dressing

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 verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT

Vorspeisen

Entrées / starters

kleine Portion

Portion

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

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto

24.00

Tomates avec mozzarella de bufflonne et pesto de basilic

Tomatoes with buffalo mozzarella and basil pesto

Causa de atún

22.00

Peruanisches Kartoffelgericht mit Thunfisch, Avocado, gekochtem Ei und Crème fraîche mit Aji Amarillo Chili

Causa de atún - plat péruvien à base de pommes de terre, thon, avocat, œuf cuit et crème fraîche avec piment Aji Amarillo

Causa de atún - peruvian potato dish with tuna, avocado, boiled egg and crème fraîche with aji amarillo chilli.

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

Kraftbrühe des Tages

9.00

Consommé du jour / consommé of the day

Cremesuppe des Tages

9.00

Velouté du jour / cream soup of the day

Kalte Melonen-Mango-Suppe

11.00

Soupe froide de melon et mangue

Cold melon and mango soup

Tomatencremesuppe – kalt oder heiss

10.00

Velouté de tomates - froide ou chaude

Tomato cream soup - cold or hot

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 verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT

Hauptgänge Fleisch

Viandes / meat dishes

kleine Portion Portion

Pouletoberschenkel-Steak mit Aprikosensauce, Wedges und Broccoli

32.00

Steak de cuisse de poulet avec sauce aux abricots, wedges, et brocoli

Chicken thigh steak with apricots sauce, wedges and broccoli

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern

30.00

36.00

dazu knusprige Rösti

Émincé de foie de veau sauté au beurre et fines herbes, servi avec des röstis

Sliced calf's liver fried in butter with fresh herbs, served with roesti

Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce

30.00

36.00

dazu knusprige Rösti

Émincé de foie de veau sauté à la sauce Madère, servi avec des röstis

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

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Broccoli

36.00

42.00

Escalope de veau viennoise avec pommes frites et brocoli

Vienna-style veal cutlet with french fries and broccoli

Von der Grillplatte

du plaque de grill / from the grill plate

Lammentrecôte

44.00

Entrecôte d'agneau

Lamb entrecôte

Rib-Eye-Steak

48.00

Kräuterschwein-Kotelett

38.00

Côtelette de porc suisse rôtie

Swiss pig chop

Dazu servieren wir verschiedene Salate und hausgemachte Dips wie: Kräuterbutter, Salsa Criolla, Erdnusssauce und Curry-Ketchup

Nous servons diverses salades et dips maison telles que: beurre aux herbes, salsa criolla, sauce aux cacahuètes et ketchup au curry

We serve various salads and homemade dips such as herb butter, salsa criolla, peanut sauce and curry ketchup

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 verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT

Hauptgänge Fisch & Krustentiere

Portion

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

Thunfisch-Steak auf asiatischem Gemüse mit grüner Currysauce und Jasminreis

46.00

Steak de thon sur légumes asiatiques, sauce au curry vert, riz au jasmin
Tuna steak on Asian vegetables, green curry sauce, jasmine rice

Ganze Forelle blau - vom Orishof in Liestal

37.00

im Sud gegart mit geschmolzener Butter, Dampfkartoffeln und Spinat

Truite bleue entière – 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

37.00

in Butter gebraten, Dampfkartoffeln und Spinat

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

Von der Grillplatte

du plaque de grill / from the grill plate

Swisslachs-Filet

Saumon suisse

Swiss salmon



38.00

Riesencrevetten

Crevettes géantes

King prawns

38.00

Dazu servieren wir verschiedene Salate und hausgemachte Dips wie: Kräuterbutter, Salsa Criolla, Erdnusssauce und Curry-Ketchup

Nous servons diverses salades et dips maison telles que: beurre aux herbes, salsa criolla, sauce aux cacahuètes et ketchup au curry

We serve various salads and homemade dips such as herb butter, salsa criolla, peanut sauce and curry ketchup

Hauptgänge Vegetarisch

Végétarien / vegetarian

Kleine Portion

Portion

Tomatenrisotto mit frittiertem Rucola und Mascarpone

22.00

28.00

Risotto aux tomates avec roquette frite et mascarpone
Tomato risotto with fried rocket and mascarpone

Veggie-Burger mit Salat, Tomate, Avocado und Chunky Tartar Sauce dazu Süsskartoffel-Pommes frites

28.00

Burger végétarien avec salade, tomate, avocat, sauce chunky tartare et frites de patates douces
Vegetarian burger with lettuce, tomato, avocado and chunky tartar sauce, sweet potato fries

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 verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT

Käse

Fromages / cheese

kleine Portion**Portion****Käseauswahl mit hausgemachtem Feigensenf
dazu Panforte, Baumnüsse und Trauben****9.50****16.00**

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

Desserts

Desserts / desserts

Erfrischender Erdbeer-Orangen-Salat mit Erdbeersorbet und Schokoladenhippe**14.00**

Salade rafraîchissante de fraises et d'oranges avec sorbet à la fraise et tuile au chocolat
Refreshing strawberry and orange salad with strawberry sorbet and chocolate drizzle

Ananas-Kirsch-Schnitte mit Schokoladenbiskuit**14.00**

Tranches d'ananas et de cerises avec biscuit au chocolat
Pineapple and cherry slice with chocolate biscuit

Tiramisu**12.00**

Tiramisu
Tiramisu

Caramelköpfl mit Rahm**10.00**

Flan au caramel à la chantilly
Caramel flan with 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 verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT

Coupes	kleine Portion	Portion
Coupes / coupes		
Romanoff mit frischen Erdbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm Romanoff avec fraises fraîches, glace vanille et crème fouettée Romanoff with fresh strawberries, vanilla ice cream and whipped cream	11.50	14.00
Aprikosen mit Aprikosensorbet, Aprikosenkompott und Aprikosenlikör Abricots avec sorbet à l'abricot, compote d'abricots et liqueur d'abricot Apricots with apricot sorbet, apricot compote and apricot liqueur	11.50	14.00
Heidelbeer mit crème de Cassis Myrtille, crème de cassis Blueberry, with crème de cassis	11.50	14.00
Eiskaffee Copacabana Mokkaglace mit Espresso und Rahm Glace moka et un espresso à la chantilly Mocca ice cream with espresso and whipped cream	11.50	14.00
Dänemark 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	11.50	14.00
Bananensplit Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm Glace vanille avec banane, sauce au chocolat et chantilly Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream		14.00
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka Parfums de glace: vanille, chocolat, fraise, café moka, Ice cream flavours: vanilla, chocolate, strawberry, mocha		
Sorbet-Aromen: Erdbeere, Aprikose, Zitrone, Heidelbeere Parfums de sorbet: fraise, apricot, citron, myrtille Sorbet flavours: strawberry, apricot, lemon, blueberry		
Kugel Glace oder Sorbet: Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet		4.00
Portion Rahm: Portion de chantilly / Portion of whipped cream		1.80

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 verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT