

Speisekarte Park-Café

Aperitifs

Prosecco Superiore DOCG Brut		10 cl	8.50
Champagner Louis Roederer Brut Premier		10 cl	14.00
Kir Royal		10 cl	15.00
Kir		10 cl	7.50
Hugo		18 cl	10.50
Aperol Sprizz		18 cl	10.50
Campari	23%	4 cl	8.50
Cynar	16%	4 cl	8.50
Martini bianco / rosso	15%	4 cl	8.00
Pernod	40%	4 cl	9.50
Mineralwasser oder Orangensaft		10 cl	1.50

Weine im Offenausschank

Weissweine

Magdener Blanc de Noir 2017 - Pinot Noir Familie Oskar Roduner, Rheinfelden, Schweiz	10 cl	5.50
Cuvée d'Or blanche 2016 - Riesling-Silvaner, Kerner & Gutedel Siebe Dupf Kellerei, Liestal	10 cl	6.50
Riff 2016 - Pinot Grigio Progeto Lageder, Veneto, Italien	10 cl	5.50
Turrano 2016 – Sauvignon Blanc Bosco del Merlo, Friaul, Italien	10 cl	6.30

Roséwein

Magdener Rosé 2017 - Blauburgunder Familie Oskar Roduner, Rheinfelden, Schweiz	10 cl	5.50
---	-------	------

Rotweine

Magdener „Cru Bernhard“ 2017 - Pinot Noir Familie Treier, Magden	10 cl	6.50
Cuvée d'Or rouge 2015 - Pinot Noir & Cabernet Dorsa Siebe Dupf Kellerei, Liestal	10 cl	6.50
Rioja Crianza 2015 - Tempranillo Bodegas Ontañon, Rioja, Spanien	10 cl	5.60
La Cresta 2015 – Barbera Podere Rocche dei Manzoni, Piemont, Italien	10 cl	7.90

Beachten Sie unsere zusätzlichen Offenweine im Monatsangebot...

Salate

Salades / salads

Kleiner Blattsalat mit Randensprossen 8.00
 Salade verte aux pousses de betterave rouge
 Leaf salads with beetroot sprouts

Kleiner gemischter Salat 10.00
 Salade mēlée / mixed salads

Nüsslisalat mit Pilzen, Speck und Croutons 16.50
 La doucette aux champignons, lard et croûtons
 Field salad with mushrooms, bacon and croutons

1/2

1/1

Bunter Salatteller 13.50 16.00
 Assiette des salades / salad platter

Wählen Sie Ihre Salat-Toppings:

Condiments au choix / choose your salad toppings:

& Thon, Zwiebeln und Oliven + 3.00 + 3.00
 & thon, oignons et olives / tuna, onions and olives

& Rauchlachsstreifen und Nüssen + 5.00 + 5.00
 & saumon fumé et noix / smoked salmon and nuts

& Cocktailkrevetten + 5.00 + 5.00
 & crevettes cocktail / cocktail shrimps

& Cervelat, Greyerzer, Zwiebeln & Kräutern + 5.00 + 5.00
 & cervelat, gruyère, oignons et fines herbes
 & sausage, Gruyère, onions and herbs

& 3 gebratene Riesenkrevetten + 12.00 + 12.00
 & 3 crevettes géantes sautées / 3 sautéed jumbo shrimps

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Honig-Senf ♦ Roquefort

Sauce au choix: Italienne, French, balsamique, miel-moutarde ou roquefort

Salad dressings at your choice: French, Italien, balsamic, honey-mustard or roquefort

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.

Vorspeisen	1/2	1/1
Entrées / starters		
Pilztatar mit Sauerrahmsauce, Salatbukett und Brothüppen		18.00
Tartare de champignons à la sauce crème fraîche et chips de pain Tartar of mushrooms with sour cream sauce and bread chips		
Norwegischer Rauchlachs auf Kartoffel-Meerrettich-Mayonnaise mit Toast und Butter	19.50	24.00
Saumon fumé norvégien à la mayonnaise aux pommes de terre et raifort, toast et beurre Smoked Norwegian salmon on potato-horseradish-mayonnaise, toast and butter		
Geräucherte Entenbrust mit Linsensalat		18.00
Magret de canard fumé à la salade de lentilles / smoked duck breast with lentil salad		
Ziegenkäsemousse auf Currylauch		18.00
Mousse au fromage frais de chèvre sur poireaux au curry Mousse of fresh goat cheese on curry-leek		
Avocadofächer mit Gemüsevinaigrette und Krevettencocktail		20.00
Avocat à la vinaigrette de légumes et cocktail de crevettes Avocado with vegetable vinaigrette and shrimp cocktail		
	70g	130g
Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter	24.00	30.00
Tartare de bœuf au 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		
Linsencremesuppe mit Speck		11.00
Crème de lentilles au lard / lentil cream soup with bacon		
Tomatencremesuppe		9.50
Crème de tomates / tomato cream soup		
Cremsuppe des Tages		8.00
Potage 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		
Sautiertes Zanderfilet mit Speckkruste an Rieslingsauce mit Dampfkartoffeln und Sauerkraut	27.50	34.00
Filet de sandre sauté, encroûte au lard à la sauce au Riesling pommes vapeur, choucroute Fried pikeperch fillet with bacon crust on Riesling sauce steamed potatoes, Sauerkraut		
Pochiertes Lachsfilet mit Safran-Muschelsauce mit zweierlei Quinoa und Mischgemüse	27.50	34.00
Filet de saumon poché à la sauce au safran et moules, quinoa et légumes mêlés Poached fillet of salmon with saffron-mussel-sauce, quinoa and mixed vegetables		
Ganze Forelle vom Orishof aus dem Liestal - Blau im Sud gegart mit geschmolzener Butter, Dampfkartoffeln und Spinat		34.00
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 vom Orishof aus dem Liestal - Meuniere in Butter gebraten, Dampfkartoffeln und Spinat		34.00
Truite entière meunière – cuite au beurre, pommes de terre vapeur et épinards Entire trout meuniere – fried in butter, steamed potatoes and spinach		
Gebratene Riesenkrevetten mit Kräuter-Hollandaise überbacken serviert mit Wildreis und Spinat	30.00	37.00
Crevettes géantes gratinées à la sauce hollandaise aux herbes, riz sauvage et épinards Giant shrimps gratinated with sauce hollandaise with herbs, wild rice and spinach		
Hauptgänge Vegetarisch	1/2	1/1
Végétariens / vegetarian		
Penne mit frischem Spinat und Baumnüssen an Gorgonzolasauce	19.50	24.00
Penne au épinards frais, noix et sauce au Gorgonzola Penne with fresh spinach, walnuts and Gorgonzola-sauce		
Gemüsefrikassee an Paprikarahmsauce „Stroganoff“ serviert mit Reis	19.50	24.00
Fricassée de légumes à la sauce "Stroganov" et riz Vegetables stew with sauce "Stroganoff" and rice		

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	30.00	37.00
Escalope de veau „Viennoise“ aux pommes frites et brocoli Escalope „Vienna style“ with French fries and broccoli		
Schweinsbratwurst von unserer Hausmetzgerei Tschannen mit Zwiebelsauce und Pommes Frites		20.00
Saucisson de porc à la sauce à l'oignon, servi aux pommes frites Fried porc sausage with onion sauce and French fries		
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern dazu Rösti	27.50	34.00
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 dazu Rösti	27.50	34.00
Émincé de foie de veau rôti à la sauce Madère, servi au rösti Sliced calf's liver on Madeira sauce, served with roesti		
Kalbsgeschnetztes an Champignonrahmsauce mit Rösti	29.00	36.00
Émincé de veau à la sauce crème aux champignons, servi au rösti Sliced veal meat on mushroom cream sauce, served with roesti		
Lammentrecôte mit Baumnusskruste an Portweinjus mit Kartoffelgratin und Ratatouille	31.50	39.00
Entrecôte d'agneau encroûte au noix sur jus au porto gratin de pommes de terre et ratatouille Entrecôte of lamb with walnut crust on port wine gravy potato gratin and ratatouille		
	130g	180g
Gebratenes Rindsfilet an Pfefferjus serviert mit Kartoffelkroketten und Kräuterkarotten	39.00	48.00
Filet de bœuf rôti sur jus aux poivre servi aux croquettes de pommes de terre et carottes aux herbes Sautéed beef filet on pepper jus served with potato croquettes and herb carrots		

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

In Portwein pochierte Birne mit Schokoladenmousse und Mandeltülle 13.50

Poire poché en porto à la mousse au chocolat et biscuit aux amandes
In port wine poached pear with chocolate mousse and almond biscuit

Schokoladenkuchen mit Gran-Marnier-Crème 11.00

Gateau chocolat à la crème au Gran-Marnier
Chocolate cake with Gran-Marnier cream

Dattel-Orangensalat mit Mandelkuchen und Pistazienglace 12.50

Salade de dattes et oranges au gâteau aux amandes et glace pistache
Salad of dates and oranges with almond cake and pistachio ice cream

Caramelköpfler mit Rahm 9.50

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

Caramellisierter Ananasspiess auf Vanillecrème mit Kirsch 12.50

Brochette d'ananas caramélisée sur crème vanille au kirsch
Caramelized pineapple skewer on vanilla cream with kirsch

Coupes

1/2

1/1

Coupes / coupes

Coupe Jamaika

Jamaika und Schokoladenglace mit Rumsultaninen und Rahm 11.00 13.50

Glace Jamaïque et chocolat aux raisins sec au rhum et chantilly
Jamaica and chocolate ice cream with rum raisins and whipped cream

Coupe Ticino

11.00

13.50

Vanilleglace mit Baumnüssen, Caramelsauce und Rahm

Glace vanille au noix, sauce caramel et chantilly
Vanilla ice cream with walnuts, caramel sauce and whipped cream

Bananen Split

13.50

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

Eiskaffee Copacabana

10.50

13.00

Moccaglace mit Espresso und Rahm

Glace café à la chantilly et un espresso
Coffee ice cream with espresso 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		
Coupe Dänemark	10.50	13.00
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Mandeln und Rahm		
Glace vanille à la sauce au chocolat chaude, amandes et chantilly		
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce, almonds and whipped cream		
Coupe Orangentraum	11.00	13.50
Vanilleglace und Blutorangensorbet mit marinierten Orangenfilets und Rahm		
Glace vanille et sorbet d'oranges sanguines aux filets de orange marinés et chantilly		
Vanilla ice cream and blood orange sorbet with marinated orange fillets and whipped cream		
Coupe Herbstzeit	11.00	13.50
Haselnuss und Vanilleglace mit Zwetschgenkompott und Rahm		
Glace noisette et vanille à la compote de quetsches et chantilly		
Hazelnut and vanilla ice cream with plum compote and whipped cream		
Coupe Baileys	11.00	13.50
Vanille- und Schokoladenglace mit Baileys und Rahm		
Glace vanille et chocolat au Baileys et chantilly		
Vanilla and chocolate ice cream with Baileys and whipped cream		
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Haselnuss und Jamaika		
Arômes de glace: vanille, chocolat, fraises, café, noisette et Jamaïque		
Ice cream flavours: vanilla, chocolate, strawberry, coffee, hazelnut and Jamaica		
Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango, Ananas, Blutorange und Zwetschgen		
Arômes de sorbets: citron, mangue, ananas, orange sanguine et quetsche		
Sorbet flavours: lemon, mango, pineapple, 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.

Mineralwasser

Arkina blau (ohne Kohlensäure)	40 cl	4.90
	80 cl	8.90
Arkina grün (wenig Kohlensäure)	35 cl	4.50
	50 cl	6.10
Rhäzünser (mit Kohlensäure)	40 cl	4.90
	80 cl	8.90
Hahnenwasser	20 cl	2.00
	30 cl	2.50
	50 cl	3.50

Das Hahnenwasser wird ausschliesslich dann berechnet, wenn keine weiteren Getränke konsumiert werden.

Süssgetränke

San Pellegrino Sanbitter	10 cl	5.40
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon	20 cl	4.60
Elmer Citro	30 cl	4.60
Sinalco	30 cl	4.80
Coca Cola / Coke Zero	33 cl	4.80
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.80
Rivella rot / blau / grün	33 cl	4.80
Ice-Tea Lemon	33 cl	4.80

Säfte

Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	6.50
Michel Orangensaft	20 cl	4.60
Michel Traubensaft rot	20 cl	4.60
Rauch Grapefruitsaft	20 cl	5.20
Rauch Tomatensaft	20 cl	5.20
Rauch Cranberrysaft	20 cl	5.20
Ramseier Süssmost	30 cl	4.60

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.

Biere

Vom Fass

Feldschlösschen Hopfenperle	20 cl	3.40
	30 cl	4.50
Feldschlösschen Monatsbier	20 cl	3.60
	30 cl	4.60

Flaschen

Feldschlösschen Dunkle Perle	33 cl	4.70
Schneider Weisse	33 cl	6.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.70

Grappe

Aldobrandini - Brunello (Sangiovese)	43%	2 cl	9.50
Paesanella - Amarone (div. Trester)	41%	2 cl	9.50
Berta - Monprà (Barbera)	40%	2 cl	10.50
Delea - Carezza d'Autunno (Uva Americana)	45%	2 cl	8.50
Delea - Filo di Seta (Moscato)	43%	2 cl	9.50
Delea - Sauvignon (Sauvignon Blanc)	43%	2 cl	9.50
Delea - Carato (Merlot)	43%	2 cl	8.50

Destillate ♦ Obstbrände

Château du Breuil - Calvados VSOP	40%	2 cl	9.50
Périgord - Vieille Prune	42%	2 cl	9.00
Morand - Framboise	43%	2 cl	9.00
Morand - Abricotine	43%	2 cl	9.00
Morand - Williamine	43%	2 cl	8.00
Morand - Mirabelle	43%	2 cl	8.00
Dettling - Kirsch Réserve	41%	2 cl	9.50
Dettling - Wildkirsche	40%	2 cl	15.00
Gunzwiler - Berner Rosenapfel	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler - Vieille Abricots	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler - Vieille Williams	40%	2 cl	11.00

Cognac ♦ Armagnac ♦ Brandy

Rémy Martin VSOP	40%	2 cl	9.00
Hennessy - Fine de Cognac	40%	2 cl	9.00
Davidoff - VSOP	43%	2 cl	14.50
Armagnac Napoléon - VSOP	40%	2 cl	8.50
Torres J'aime I	38%	2 cl	11.50

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.

Portweine ♦ Südwein

Taylor's 10y	20%	5 cl	12.00
Taylor's 20y	20%	5 cl	16.50
Sandeman white	19%	5 cl	9.00
Nauer Prestige Edelsüss	18%	5 cl	12.00

Sherry

Tio Pepe extra dry	15%	5 cl	8.00
Sandeman medium dry	15%	5 cl	8.00

Bitters

Appenzeller	29%	4 cl	9.50
Ramazotti	30%	4 cl	9.00
Underberg	44%	2 cl	5.50
Fernet Branca	40%	2 cl	8.50

Liköre

Bailey's Irish Cream	17%	4 cl	9.00
Amaretto di Saronno	28%	2 cl	7.50
Cointreau	40%	2 cl	7.50
Grand Manier	40%	2 cl	7.50
Cuore die Noce	30%	2 cl	6.50
Limoncello	25%	2 cl	8.50

Whiskys

Macallan Amber (Scotch Single Malt - Speyside)	40%	4 cl	16.00
Lagavulin 16y (Scotch Single Malt - Islay)	43%	4 cl	18.00
Maker's Mark (Kentucky Bourbon)	45%	4 cl	14.50
Dimple 15y (Blended Scotch Whisky)	40%	4 cl	14.50
Johnnie Walker Black L. 12y (Blended Scotch Whisky)	40%	4 cl	14.00
Chivas Regal 12y (Blended Scotch Whisky)	40%	4 cl	14.00
Canadian Club 12y (Blended Canadian Whisky)	40%	4 cl	14.00

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.

Kaffee ♦ Milch**Kaffee**

Kaffee	4.40
Koffeinfreier Kaffee	4.40
Portion Kaffee	8.20
Espresso	4.40
Doppelter Espresso	6.90
Schale	4.60
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.50
Kaffee mélange	5.70

Spezialitäten

Caffè Corretto (Grappa)	5.70
Irish Coffee (Whisky)	14.50
Tee mit Rum	9.00

Milchgetränke

Milch - warm / kalt	30 cl	3.50
Coatina surfín - warm / kalt	30 cl	4.40
Ovomaltine - warm / kalt	30 cl	4.40

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.

Tee aus dem Hause Ronnefeldt

Glas	4.40
Portion	8.40

Schwarzer Tee

Darjeeling

Erste Pflückung von den Südhängen des Himalayas. Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma.

Assam

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig und malzig.

English Breakfast

Ein vollmundiger, kräftiger Tee mit prickelndem Aroma aus dem Uva-Distrikt im Osten der Insel.

Earl Grey

Ein vollaromatischer Herbst-Darjeeling komponiert mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte.

Grüner Tee

Green Dragon

Ganz seltener handgeformter Tee mit drachenförmigem Blatt voller Zartheit und duftiger Herbe.

Morgentau

Faszinierende Komposition mit grossblättrigem Sencha und ungewöhnlich fein-fruchtigen Aromen und Blüten.

Kräuter Tee

Marokkanische Minze

Die Nana (arabisch: na`na`= Minze) ist eine grossblättrige, aromatische Minze mit hohem Anteil ätherischer Öle. Sie schmeckt würzig und wirkt sehr erfrischend.

Mint & Fresh

Der entspannend typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Sweet Camomile

Ein angenehmer und wohltuender Kräutertee komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten.

Verveine

Die beruhigende Verbene mit ihrer feinen nuancierten Zitrusnote.

Ayurveda Kräuter & Ingwer

Ein hocharomatischer Kräutertee voller Energie und Frische.

Bergkräuter nach Schweizer Art

Zarte Melisse mit einer dezenten Anis-Note und einem Hauch von Thymian verleihen dem Tee einen frischen, würzigen Geschmack und duften nach Schweizer Bergluft.

Aromatisierter Kräuter Tee

Cream Orange

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen.

Aromatisierter Früchte Tee

Sweet Berries

Eine überraschend beerige Komposition aus kräftigen Fruchtstückchen und echten Säften.

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
Entrecote*, Filet*und Huff*	Australien
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet ganz	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz
Ente, Maispoulet und Perlhuhn	Frankreich
Kaninchen	Ungarn
Lammfleisch*	Australien
Rehpfeffer/Rehschnitzel	Österreich
Rehrücken	Österreich
Hirsch	Neuseeland
Wachtel	Frankreich
Hase	Uruguay
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	Norwegen	Zucht
Eglifilets	Russland	Wild
Zanderfilets	Russland	Wild
Felchenfilets	Schweiz	Wild
Raumlachs	Norwegen	Zucht
Hechtfilet	Schweiz	Wild

Informationen über Menüfische erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Wir beziehen Freiland Eier vom Geflügelhof Schmid, 5073 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.