



# SPEISEKARTE



**OB VEGAN, OHNE GLUTEN ODER FREI VON LAKTOSE – ALLE UNSERE GERICHTE SIND NEU WIE FOLGT GEKENNZEICHNET:**

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei





am Morge	CHF
Buttergipfel, Vollkornkipfel	1.50
Knuspergipfel	1.70
Butterbretzel	2.70
süsse Weggli nach Angebot	2.70
Frühstück	13.00
Kaffee oder Tee, Brot im Körbchen, Butter, Konfi, Käse und Schinken	

#### für e chlinä Hunger

Sandwich klein/gross 3.50/4.90

#### Belegte Brötli

Schinken, Salami, Spargel, Ei, Käse 4.60  
Lachs, Thon 4.90

#### zum Zvieri

**Törtli** nach Saison: 3.80  
Erdbeere, Himbeere, Vermicelles etc.

**Tortenschnitte** nach Angebot:  
... riskieren Sie einen Blick in die Vitrine!

Eine grosse Auswahl an verschiedenen Glace-Coupes  
finden Sie in unserer Glacekarte.

inkl. MWST



kalte Speisen	CHF
bunter Blattsalat reich garniert	7.50
Wurstsalat	9.30
Wurst-Käse-Salat	10.30

#### Salatbowlen klein/gross

**Caesar** 13.00/18.00  
Eisbergsalat mit Speck, Brotwürfeli, Ei und Parmesan an Brunnmatt-Sauce

**Caesar al Pollo** 16.00/22.00  
Eisbergsalat mit Pouletstreifen und Speck, Brotwürfeli, Ei und Parmesan an Brunnmatt-Sauce

  **Asparago** 15.00/21.00  
bunter Blattsalat mit Spargelstreifen, Portweinemelone und Tomaten, Sauce nach Wahl

**al Manzo** 17.00/23.00  
bunter Blattsalat mit marinierten Rindfleischstreifen, Rettich, Kürbiskernen und Kräutercroutons, Sauce nach Wahl

  **Gemischter Blatt- und Rohkostsalat** 11.00/16.00  
Sauce nach Wahl

#### Saucen-Auswahl: Brunnmatt, italienisch, Oel-Essig










Schmeckt Ihnen die Brunnmatt-Salatsauce besonders gut, dann können Sie diese auch bei uns kaufen:

5dl 6.50  
1L 9.90  
Bringen Sie Ihre eigene Flasche mit ... minus 1.00

Diverse Getränke und etwas gegen den Hunger können auch «über die Gasse» konsumiert werden.





<b>warme Speisen</b>	<b>CHF</b>
grosse Tagessuppe mit Paillasse	5.40
<b>Omeletten</b>	
Natur	5.00
Schinken	7.00
<b>lecker und vegetarisch</b>	
 Knackiger Gemüsemix «Sweet & Sour» mit Parfumreis	15.00
Gemüseteller mit Tagesbeilage oder Pommes frites	15.00
 Pfannkuchen mit Gemüseragout an Rucola-Rahmsauce	18.00
<b>frische italienische Teigwaren</b>	
wählen Sie 1 von 4 Teigwaren aus ...	
 Penne rigate tricolore	11.00
 Ravioli funghi	14.00
 Agnolotti mit Alpenkräutern und Hüttenkäse	16.00
 Gnocchi ripieni al Pomodoro Mozzarella	16.00
dazu gehört immer ein Menusalat ...	
... und die passende Sauce dazu:	
Tomatensauce	
 Pesto	
 Rucola	
 Käse	
inkl. MWST	

**aus dem Frittierkorb** **CHF**

 Pommes frites klein/gross	5.00/7.00
 Chicken Nuggets 6 Stk. mit Pommes frites und Salat und süsser Chilisauce	18.00
 SchniPoSa Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat	19.50
 Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat	23.50
 Riesenschnitzel paniert (Schweinsschnitzel 400g) mit Pommes frites und Salat	24.00
 Egliknusperli mit Pommes frites und Salat	24.00
Clubsandwich Poulet, Speck, Salat und Toastbrot mit Pommes frites (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	26.00 30.00

**Desserts**

... riskieren Sie einen Blick in die Vitrine oder in unsere Glacekarte.

kalte Getränke	alkoholfreie Getränke	CHF
	Sirup	2,5 dl 1.00
	Mineral offen	2,5 dl 2.40
	Eptinger blau/rot	3,3 dl 3.30
	Sinalco	3 dl 3.90
	Schweppes Tonic/Bitter Lemon	2 dl 3.90
	Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Pepita/	
	Rivella rot/grün/blau/Ramseier Apfelschorle	3,3 dl 4.30
	Feldschlösschen alkoholfrei	3,3 dl 4.40
	Mountain Twister	3,3 dl 4.50
	(Apfelimonade mit alkoholfreiem Bier)	
	San Bitter	1 dl 4.80
	Apfel-Most	2,5 dl/5 dl 3.50/6.60

#### etwas Kühles à la Brunnmatt

Eistee Brunnmatt	2,5 dl/5 dl	3.50/4.50
Espresso on the rock		3.90
Brunnmatt-Express		
Espresso mit Moccaglace		5.40

warme Getränke	Kaffee und Schokolade	CHF
	Ristretto*	3.90
	Espresso*	3.90
	Kaffee crème*	3.90
	Schale*	3.90
	Cappuccino*	4.70
	Café Mélangé*	4.70
	Latte Macchiato*	4.80
	doppelter Espresso*	5.90
	*wählen Sie zwischen milden (arabica und robusto) und kräftigen (100 % arabica) Kaffeebohnen	
	Schokolade, Ovomaltine heiss/kalt	3.70

inkl. MWST

#### Teekultur CHF

##### Auserlesene Tees von Ronnefeldt

###### Assam Earl Grey

Ein Bio-Tee der besonderen Art. Die edle, malzige Assam-Note mit einem spritzig-frischen Schuss Bergamotte.

###### Pai Mu Tan & Melon

Das zarte Aroma von Melone legt sich über den berühmten Pai Mu Tan (weisser Tee) mit der typischen feinen Süsse.

###### Vervene

Die erfrischende Verbene entfaltet eine zarte Zitrusnote.

###### Sweet Nana

Eine köstliche Minze mit erfrischend süsser Würze.

###### Granny's Garden

Eine fruchtig-frische Rhabarber-Komposition, abgerundet mit der Süsse der Vanille.

###### Bergkräuter

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian, frisch, würzig und duftig wie Morgenluft in den Bergen.

###### Rosy Rose Hip

Der Klassiker Hagebutte-Hibiskus veredelt mit den zarten und feinen Nuancen der Rose.

###### Equilibrium

Magische Kräuter wie Rooibos und Kamille sorgen mit Honiggeschmack für gut Laune.

Alle Tees sind im Glas oder im Krug zu geniessen.

Tee im Glas	3.50
Tee im Krug	6.50

Diverse Getränke und etwas gegen den Hunger können auch «über die Gasse» konsumiert werden.



## alkoholische Getränke

### Weiss- und Roséwein

CHF

	3,75 dl	5,0 dl	7,5 dl
<b>Cuvée d'Or blanche</b>	19.50		37.80
Siebe Dupf Kellerei (Riesling-Sylvaner, Gutedel und Kerner) runder und rassiger Wein mit einem tollen Frucht-Säurespiel.			
<b>Rebmeister Riesling – Sylvaner</b>		19.00	
VdP Nordwestschweiz, Siebe Dupf Kellerei Aus den sonnigen Reblagen gedeihen die Trauben für den Rebmeister. Dezente Muskatnote – sehr aromatisch und körperreich.			
<b>Amalaya Vino Blanco</b>			31.00
Valle Calchaqui, Argentinien – HESS FAMILY Amalaya bedeutet «Hoffnung auf ein Wunder». Das Weingut gehört zu Colomé – die älteste Bodega von Argentinien und die höchste Reblage der Welt. Ein frisch-fruchtiger Weisswein mit intensiven Aromen – eine tolle Marriage von Torrontés und Riesling.			
<b>Valdelainos DO</b>			31.30
Bodegas Pedro Escudero (Verdejo) ein herrlicher Verdejo aus dem Rueda Zitrus, Pfirsich und exotische Früchte pur.			
<b>Les Auréliens blanc VdP du Var</b>			35.60
Domaine de Triennes (Chardonnay) frisch – fruchtig – harmonisch mit toller Würze und Mineralität.			
<b>Runchet Rosato Merlot Ticino IGT</b>			37.80
Claudio Tamborini Der «Winzer» des Jahres 2012 keltert aus den besten Lagen des Tessins diesen fruchtigen, angenehmen Rosé.			

inkl. MWST

### Rotwein

CHF

	3,75 dl	5,0 dl	7,5 dl
<b>Cuvée d'Or rouge</b>	19.50		37.80
Siebe Dupf Kellerei (Cabernet Dorsa und Pinot Noir) edle Cuvée mit verführerischen Aromen von Beeren und Kirschen.			
<b>Rebmeister Blauburgunder</b>		21.00	
VdP Nordwestschweiz, Siebe Dupf Kellerei Dieser Rebmeister aus der Region ist geschmeidig mit beerigem Aroma, harmonisch und angenehm.			
<b>Castelinho Reserva DOC</b>			33.00
Douro, Christie Wines Das Douro-Tal ist bekannt für seine Portweine und die sehr steilen Hanglagen. Handlese und 6 Monate Eichenholz prägen diesen klassischen Tropfen mit seinen kräftigen Aromen von dunklen Beeren, Zwetschge und Veilchen. Einfach sanft – lang – komplex.			
<b>Amalaya Gran Corte</b>			35.00
Valle Calchaqui, Argentinien – HESS FAMILY Die Trauben für den Gran Corte wachsen auf sehr kargen und felsigen Böden im Cafayate-Valley. Kräftige Aromen nach Cassis, Himbeere, Pflaumen und eine herrliche Würze begeistern. Ein wunderbarer «Argentinier» aus luftigen Höhen.			
<b>Les Auréliens rouge VdP du Var</b>			35.60
Domaine de Triennes (Cabernet und Syrah) robust, kräftig mit südlichem Charme und viel Rasse.			
<b>Sant Gall Negre VdT</b>			38.00
Finca Biniagual Mallorca Das Cuvée begeistert mit Noten von Waldfrüchten und edlen Gewürzen.			

Wein offen siehe Wochenangebot.





<b>Bier</b>	<b>CHF</b>
	3.3 dl
Calanda Radler 2.0%	4.50
Feldschlösschen Lager 4.8%	4.90
Ueli Bier Spezial 5.0%	5.30
<b>Schaumweine</b>	<b>CHF</b>
	1 dl 7.5 dl
<b>Cüpli</b>	6.50
<b>Prosecco DALDIN Extra Dry Satin, DOC Treviso, Veneto</b>	41.00
die Aromen von Melone, Pfirsich und Zitrusfrüchten begeistern. Sehr eleganter Prosecco mit aromatischem Finale und wunderbarer Perlage.	
<b>Cuvée d'Or Crémant AOC Basel-Landschaft</b>	41.00
Siebe Dupf Kellerei (Pinot Noir) delikat, ausserordentlich frisch, für die angenehmsten Stunden im Jahr	
<b>Apéro</b>	4 cl
Campani	7.50
Campani Soda/Orange	10.00
Martini	7.50
Aperol mit Orangensaft	7.50
Aperol spritz mit Weisswein	9.00
<b>Brände und Destillate</b>	2 cl
Rum «Ron del Sol» 37.5%	3.50
Baselbieter Kirsch, Siebe Dupf Kellerei 43%	4.80
Williams, Siebe Dupf Kellerei 43%	5.40
Grappa Castello Vicchiomaggio «La Prima»	7.50
Tenuta Vicchiomaggio 42%	
Vieille Prune Barrique, Fassbind 40%	8.40

inkl. MWST

Trotz ständig frischer Küche ist es heute unumgänglich auch Produkte zu verarbeiten, die bestimmte Inhaltsstoffe besitzen und daher kennzeichnungspflichtig sind.

Unsere Mitarbeiter reichen Ihnen gern eine ausführliche Auflistung. Allergene Stoffe sind nicht auszuschliessen.



CAFÉ RESTAURANT  
**BRUNNMATT**

Arisdörferstrasse 21  
4410 Liestal

t 061 927 57 71

[www.cafe-restaurant-brunnmatt.ch](http://www.cafe-restaurant-brunnmatt.ch)  
Free Wi-Fi

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

---

täglich 8.30 – 17.30 Uhr  
warme Küche 11.30 – 14.00 Uhr  
Der Wochenmenuplan ist auf der  
Homepage ersichtlich.

## **Deklaration**

---

Bitte beachten Sie die Deklaration im  
Restaurant.

## **Bankett**

---

Planen Sie ein Fest? Fragen Sie  
nach unserer Bankettdokumentation.  
Wir beraten Sie sehr gerne.

