

# Speisekarte Park-Café

## Salate

Salades / salads

**Blattsalat mit Sprossen** 9.00

Salade verte aux pousses / leaf salads with sprouts

**Gemischter Salat** 12.00

Salade mêlée / mixed salads

	1/2	1/1
<b>Bunter Salatteller</b>	15.00	18.00
Assiette des salades variées / mixed salad plate		

<b>Bunter Salatteller mit Rauchlachsstreifen, Avocado und Orangen</b>	23.00	27.00
Assiette de salades variées avec lanières de saumon fumé, avocat et orange		
Mixed salad plate with smoked salmon strips, avocado and oranges		

<b>Bunter Salatteller mit Cervelat, Greyerzer, Zwiebeln &amp; Kräutern</b>	20.00	24.00
Assiette de salades variées avec cervelas, gruyère, oignons et fines herbes		
Mixed salad plate with cervelat, gruyère, onions and herbs		

<b>Bunter Salatteller mit gebratenen Riesencrevetten und Ananas</b>	23.00	27.00
Assiette de salades variées avec crevettes géantes grillées et ananas		
Mixed salad plate with fried giant shrimps and pineapple		

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Italian   ♦ French   ♦ Balsamico 

Sauce de salade au choix: italienne, french ou balsamique

Salad dressing at your choice: italian, french or balsamico

**Vorspeisen** 1/2 1/1  
Entrées / starters

**Tatar von Rauchlachs und Avocado mit einer leichten Wasabi-Creme** 24.00  
Tartare de saumon fumé et d'avocat à la crème légère de wasabi  
Tartar of smoked salmon and avocado with a light wasabi cream

**Gnocchi mit Spinat und Baumnüssen an einer Gorgonzola-Sauce** 20.00  
Gnocchi aux épinards et noix avec sauce au gorgonzola  
Gnocchi with spinach and walnuts in a gorgonzola sauce

**Aargauer Plättli mit Salatgarnitur** 20.00 24.00  
**Fricktaler Landrauchschorlen, Salami und Käse mit Bourbon-Pfeffer-Dip**  
«Assiette de l'Argovie» – jambon et lard fumé du Fricktal, salami et fromage avec dip au poivre bourbon  
«Aargau plate» – smoked ham from Fricktal, salami and cheese with bourbon pepper dip

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

**Kartoffelcremesuppe mit Speck und Petersilien-Croûtons** 11.00  
Crème de pommes de terre au lard et croûtons persillé  
Potato cream soup with bacon and parsley croutons

**Tomatencremesuppe** 10.00  
Crème de tomates / tomato cream soup

**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 Fisch & Krustentiere

1/2

1/1

Poissons et crustacés / fish and crustacean

### Sautiertes Swiss Lachsfilet auf Zitronengras-Chili-Sauce serviert mit Venere-Reis und Spinat

34.00

40.00

Filet de saumon suisse sauté sur sauce à la citronnelle et chili  
servi avec riz Venere et épinards

Sautéed Swiss salmon fillet on lemongrass chilli sauce  
served with Venere rice and spinach



### Gebratenes Seehechtfilet auf einer grünen Currysauce dazu Jasmin-Reis und Pak Choi

36.00

Filet de merlu rôti sur sauce au curry vert, accompagné de riz au jasmin et de pak choi  
Sautéed hake fillet on green curry sauce, served with jasmine rice and pak choi

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

37.00

Truite entière bleue – cuit dans un bouillon au beurre fondu, pommes de terre vapeur et épinards  
Entire blue trout – cooked in broth 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

### Tagliatelle mit Würfeln von Lachs und Riesencrevetten an einer feinen Hummersauce mit Lauchstreifen

28.00

34.00

Tagliatelle avec dés de saumon et crevettes géantes  
sauce fine au homard avec julienne de poireaux  
Tagliatelle with cubes of salmon and giant prawns  
with a delicious lobster sauce with leek strips

## Hauptgänge Vegetarisch

1/2

1/1

Végétariens / vegetarian dishes

### Gnocchi mit Spinat und Baumnüssen an einer Gorgonzola-Sauce

20.00

26.00

Gnocchi aux épinards et noix avec sauce au gorgonzola  
Gnocchi with spinach and walnuts in a gorgonzola sauce

### Herbstlicher Gemüse-Eintopf mit weissen Bohnen, Kartoffeln und Kürbis

22.00

28.00

Cassolette aux légumes d'automne avec haricots blancs, pommes de terre et potiron  
Autumn vegetable stew with white beans, potatoes and pumpkin

<b>Hauptgänge Fleisch</b>	1/2	1/1
Viandes / meat dishes		
<b>Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Broccoli</b>	<b>36.00</b>	<b>42.00</b>
Escalope de veau viennoise avec pommes frites et brocoli Breaded veal escalope viennese with french fries and broccoli		
<b>Gebratene Medaillons vom Schweinsfilet an einer Ingwer-Zimt-Sauce mit Süsskartoffel-Stampf und Rotkraut</b>		<b>40.00</b>
Médaillons de filet de porc rôtis en sauce au gingembre et cannelle avec purée de patates douces et chou rouge Roasted medallions of pork fillet with ginger-cinnamon sauce with sweet potato mash and red cabbage		
<b>Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern dazu knusprige Rösti</b>	<b>30.00</b>	<b>36.00</b>
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		
<b>Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce dazu knusprige Rösti</b>	<b>30.00</b>	<b>36.00</b>
Émincé de foie de veau sauté à la sauce Madère, servi au rösti Sliced calf's liver on Madeira sauce, served with roesti		
<b>Orientalisches Lammragout mit getrockneten Aprikosen und Artischocken, dazu Safran-Reis</b>	<b>36.00</b>	<b>42.00</b>
Ragoût d'agneau oriental aux abricots secs et artichauts, riz safrané Oriental lamb stew with dried apricots and artichokes, saffron rice		
<b>Piccata von der Pouletbrust an Tomatensauce Tagliatelle und Wurzelgemüse-Ragout</b>		<b>36.00</b>
Piccata de poitrine de poulet à la sauce tomate tagliatelle et ragoût de légumes racines Piccata of chicken breast with tomato sauce tagliatelle and root vegetable ragout		

## Desserts

Desserts / desserts

### Quitten-Parfait auf dunklem Schokoladen-Boden mit Holunder-Coulis 14.00

Parfait aux coings sur fond de chocolat noir avec coulis de sureau

Quince parfait on a dark chocolate base with elderberry coulis

### Apfel-Calvados-Tiramisu 14.00

Tiramisu à la pomme et calvados

Apple calvados tiramisu

### Trilogie von der Zwetschge 14.00

Trilogie du pruneau

Trilogy of the plum

### Caramelköpfler mit Rahm 10.00

Flan au caramel à la chantilly

Caramel flan with whipped cream

### Coupes 1/2 1/1

Coupes / coupes

### Bündner Nuss 11.50 14.00

**Vanille- und Baumnussglace mit Sabléstücken, caramellisierten Baumnüssen  
gesalzene Caramelsauce und Rahm**

Glace vanille et noix avec morceaux de sablés, noix caramélisées

sauce caramel salée et chantilly

Vanilla and walnut ice cream with sable pieces, caramelised walnuts

salted caramel sauce and and whipped cream

### Herbst 11.50 14.00

**Zwetschgensorbet und Zimtglace mit Zwetschgenkompott und Rahm**

Sorbet aux quetsches et glace à la cannelle avec compote de quetsches, chantilly

Plum sorbet and cinnamon ice cream with plum compote, whipped cream

### Birne Helene 11.50 14.00

**Vanilleglace mit pochierter Birne, Schokoladensauce und Rahm**

Glace vanille avec poire pochée, sauce au chocolat et chantilly

Vanilla ice cream with poached pear, chocolate sauce and whipped cream

<b>Coupes</b>	1/2	1/1
Coupes / coupes		
<b>Eiskaffee Copacabana</b>	11.50	14.00
<b>Mokkaglace mit Espresso und Rahm</b>		
Glace moka avec un espresso et chantilly		
Mocha ice cream with espresso and whipped cream		
<b>Dänemark</b>	11.50	14.00
<b>Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Mandeln und Rahm</b>		
Glace vanille avec sauce au chocolat chaude, amandes et chantilly		
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce, almonds and whipped cream		
<b>Bananen Split</b>		14.00
<b>Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm</b>		
Glace vanille à la banane, sauce au chocolat et chantilly		
Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream		
<b>Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Baumnuss, Mokka, Zimt und Pistazie</b>		
Arômes de glace: Vanille, chocolat, noix, moka, cannelle et pistache		
Ice cream flavors: Vanilla, chocolate, walnut, mocha, cinnamon and pistachio		
<b>Sorbet-Aromen: Zitrone, Zwetschge und Mango</b>		
Arômes de sorbets: Citron, pruneau et mangue		
Sorbet flavors: Lemon, plum and mango		
<b>Kugel Glace oder Sorbet:</b>		4.00
Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet		
<b>Portion Rahm:</b>		1.80
Portion de chantilly / Portion of whipped cream		