



# Restaurant Kaserne Liestal Bankett-Karte

Tel. 061 921 74 64

Sehr geehrter Kunde

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und würden Sie gerne bei uns begrüßen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie ein paar Vorschläge, aus denen Sie Ihr Lieblingsmenu zusammenstellen können. Selbstverständlich erfüllen wir Ihnen gerne auch Ihre eigenen Wünsche.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die Gesellschaft auszuwählen. Gerne beraten wir Sie persönlich, sollten Gäste dabei sein, die kein Fleisch oder Fisch essen oder Vegetarier sind.

## Suppen

Bouillon mit Einlage (Ei, Flädli, Gemüsejulienne, etc.)	Fr.	6.00
Tomaten-Velouté mit Gin	Fr.	7.00
Sellerie-Crème mit Gorgonzola	Fr.	7.00
Wildpilzcrèmesuppe	Fr.	7.00
Diverse gebundene Crèmesuppen	Fr.	6.00

## Salat

Saisonsalat	Fr.	8.50
Gemischter Salat	Fr.	10.00
Blattsalat oder Nüsslisalat (Saison) mit Brotcroûtons und Speckwürfeli	Fr.	13.00
Blattsalate mit Poulet-, Kaninchenfilet oder Lachsstreifen	Fr.	16.00
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella (Saison)	Fr.	12.00
Riesenkrevetten aromatisiert mit Pernod auf Salatbett	Fr.	17.50

## Vorspeisen

Terrine und Pastete auf Blatt- und Selleriesalat schön garniert	Fr.	14.50
Forellenfilet geräuchert mit Tomatenmousse und Toast	Fr.	16.00
Siedfleisch-Gemüseaspik auf Linsensalat	Fr.	16.00
Rohschinken garniert je nach Saison mit Melonen	Fr.	17.00
Rachlachsrosen mit Sauerrahm im warmen Nudelnest	Fr.	18.50
Risotto ai funghi	Fr.	13.50
Risotto Mare e Monti – Hausspezialität mit Bärenkrebsschwanz und schwarzem Trüffel	Fr.	20.50
Hausgemachte Gnocchi „Pomodoro“ mit paniertem Mozzarella	Fr.	15.50
Zanderfilet gebraten auf Ratatouille	Fr.	19.50
Salmroulade an Safransauce mit Blattspinat und Reis	Fr.	17.50

## Vegetarische Gelüste

Haben Sie Gäste die kein Fleisch mögen, dann stellen wir Ihnen individuell und passend zu Ihrem gewählten Menü ein Gericht zusammen.

### Hauptgang (immer mit 2 Beilagen)

Rahmschnitzel (vom Schwein), Nüdeli, Gemüse oder Salat nach Ihrem Wunsch	Fr.	29.00
Piccata (vom Schwein) Milanese	Fr.	29.00
Schweinsbraten glasiert an Pilzrahm-, Rosmarin- oder Orangensauce	Fr.	31.00
Kalbsbraten glasiert an kräftigem Kräuterjus	Fr.	36.00
Panierte Schweinsschnitzel	Fr.	26.00
Schweinsfilet an Morchelsauce	Fr.	45.00
Schweinsfilet im Teig	Fr.	40.00
Kalbskarree am Stück gebraten oder als Steak an Morchelsauce	Fr.	54.00
Schweinskarree am Stück oder als Steak an Kräuterjus oder Senfsauce	Fr.	35.00
Hausgemachter Hackbraten an Rosmarinsauce	Fr.	25.00
Popeye-Taschen (Schweinsplätzli gefüllt mit Speck und Spinat an Rahmsauce)	Fr.	29.00
Poulet Margherita (Pouletbrüstli gefüllt mit Mozzarella und Basilikum an Tomatenrahmsauce)	Fr.	26.50
Züri-Geschnetzeltes vom Kalb	Fr.	39.00

**Beilage I:** Saisonsalat gemischt oder Gemüse nach Ihrer Wahl

**Beilage II:** Pommes frites, Croquetten, Rösti, Kartoffelgratin,  
Eier-Spätzli, Reis, Risotto, Nüdeli oder andere Teigwaren.

### Unser Hit:

**Tischgrill** und dann sind Sie Ihr eigener Küchenchef Fr. 47.00

Gemischter Salat als Vorspeise, diverse Fleischsorten, Wurstwaren,  
(auf Wunsch auch Fisch), Früchte, Raclettekäse, Reis, Pommes frites,  
diverse Saucen, Silberzwiebeln und Gürkli.

**Diverse Buffets nach Ihren speziellen Wünschen  
und Ihrer Zusammenstellung ab Fr. 52.00**

### Dessert

Kleiner Baselbieter Coupe (Vanille-Glacé mit eingelegten Chirsi)	Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	11.00
Hausgemachte Caramelköppli garniert mit Früchten	Fr.	9.50
Frucht-, Royale- oder Schwarzwäldertorte	Fr.	7.50
Mousse au Chocolat (3 Sorten mit Früchten garniert)	Fr.	12.50
Vacheringlacé	Fr.	10.00
Käseteller	Fr.	12.00
Fruchtwähe mit Rahm	Fr.	7.50
Diverse Coupes ab unserer Glacékarte		
Desserteller Kaserne – diverse süsse Überraschungen	Fr.	16.00
Reichhaltiges Dessertbuffet je nach Grösse der Gesellschaft ab	Fr.	18.00

**Bitte beachten Sie, dass die uns zwei Tage vor Anlass  
gemeldete Personenzahl für die Produktion und  
Rechnungsstellung verbindlich ist.**

## Menü für Fr. 39.-

Amuse Bouche

\*\*\*

Bouillon mit Flädli oder Gemüsecrèmesuppe

\*\*\*

Geschnetzeltes Rindfleisch nach Stroganoff Art  
Hausgemachte Spätzli und Gemüse

\*\*\*

Glacé-Cake Venezia

## Menü für Fr. 39.-

Amuse Bouche

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Curry-Geschnetzeltes mit Poulet- oder Schweinefleisch  
Pilaw-Reis

\*\*\*

Schwarzwälderschnitte

## Menü für Fr. 39.-

Amuse Bouche

\*\*\*

Bouillon mit Gemüse-Einlage oder Currycrèmesuppe

\*\*\*

Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce  
Nüdeli und Gemüse

\*\*\*

Crèmeschnitte

## Menüs für Fr. 50.- / Fr. 54.- ohne oder mit Suppe

Amuse Bouche

\*\*\*

Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Brotcroutons

\*\*\*

Rüeblicrème-Suppe mit Ingwer

\*\*\*

Kalbsschulter- oder Schweinskarreebraten  
an Kräuterjus

mit Risotto, Kartoffelgratin, Pommes frites, Teigwaren etc.  
nach Wahl und Gemüsebouquet

\*\*\*

Panna cotta

oder

kleiner Baselbieter Coupe

## Menüs für Fr. 60.- / Fr. 69.- ohne oder mit Fisch

-

Amuse Bouche

\*\*\*

Blattsalat mit gebratenen Poulet-Streifen

\*\*\*

Bouillon mit Einlage nach Wahl

\*\*\*

Red Snapper-Filet mit sautierten Waldpilzen  
auf sämigem Risotto

\*\*\*

Schweinsfilet im Teig

mit Kartoffelgratin, Pommes frites, Teigwaren, etc.  
nach Wahl und Gemüsebouquet

\*\*\*

Ananassalat mit Pfefferminze  
an Honigsauce mit Vanilleglacé

## Menüs für Fr. 60.- / Fr. 69.- ohne oder mit Fisch

-  
Amuse Bouche

\*\*\*

Blattsalat mit geräuchertem Lachs

\*\*\*

Tomatensuppe mit Rahmhaube

\*\*\*

Rotzungenfilet an Safransauce

\*\*\*

Lammkarree an Kräuterjus

mit Risotto, Gratin, Pommes frites, Teigwaren, etc.  
nach Wahl und Gemüsebouquet

\*\*\*

Mousse au chocolat

## Buffets ab 20 Personen ab Fr. 52.00 bis ???

Ein kleines Beispiel:

Blatt-, Sellerie-, Mais-, Rübli- und Broccolisalat,  
gefüllte Eier, Spargelbündeli und div. Brote

\*\*\*

Bündner Dauerfleischwaren, Schinken, Pastete, Roastbeef,  
nappierter und geräucherter Salm, passende Säuceli

\*\*\*

Warm:

Schweinskarreebraten mit Pilzsauce oder Kräuterjus  
Kartoffelgratin und Gemüse  
oder  
Schweinsfilet im Teig

**Fr. 54.00**

# Getränkekarte für Restaurant/Bankett

(Eine kleine Auswahl, die wir durch Ihre speziellen Wünsche ergänzen können.)

## Weissweine offen:

Rebmeister Riesling x Sylvaner, Siebe Dupf Kellerei	5dl	Fr.	22.50
Conthey du Valais, Délival	5dl	Fr.	22.00
Yvorne, Devinière	5dl	Fr.	25.00
Mont sur Rolle, Devinière	5dl	Fr.	22.00
Aigle, Devinière	5dl	Fr.	26.00

## Rosé offen:

Oeil de Perdrix	5dl	Fr.	24.50
-----------------	-----	-----	-------

## Rotweine offen:

Rebmeister Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei	5dl	Fr.	24.50
Santa Croce Valpolicella	5dl	Fr.	18.50
Pinot noir Dôle du Valais „La Brante“, Délival	5dl	Fr.	22.50
Chianti Toscanella, Mario Borghi	5dl	Fr.	22.00
Cabernet Sauvignon „Goldenbridge“, California Winery	5dl	Fr.	24.50

<b>Prosecco</b> Riva di Rocca, Case Bianche	7,5dl	Fr.	45.00
---	-------	-----	-------

<b>Champagner Mandois Brut</b>	7,5dl	Fr.	69.00
--------------------------------	-------	-----	-------

## Flaschenweine weiss:

Sissacher Kerner, Siebe Dupf Kellerei	7,5dl	Fr.	40.00
Yvorne Terravin, AVY	7 dl	Fr.	41.00
Sauvignon Blanc aus der Toskana, Avignonesi	7,5dl	Fr.	40.00
Chardonnay California, Canyon Road Winery	7,5dl	Fr.	40.00

## Flaschenweine rosé und rot

Oeil de Perdrix du Valais, Cordonier + Lamon	7,5dl	Fr.	38.00
Liestaler Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei	7,5dl	Fr.	40.00
Maispracher Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei	7,5dl	Fr.	40.00
Siebe Dupf Barrique Pinot noir, Siebe Dupf Kellerei	7,5dl	Fr.	46.00
Chianti Colli Pisani, Sangervasio	7,5dl	Fr.	37.00
Chianti Classico Riserva „Petri“, Vicchiomaggio	7,5dl	Fr.	49.00
Ripa delle More, Vicchiomaggio	7,5dl	Fr.	51.00
Avignonesi Rosso aus der Toskana, Avignonesi	7,5dl	Fr.	40.00
Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi	7,5dl	Fr.	51.00
Barolo, Tenimenti Ca`Bianca – der klassische Piemontese	7,5dl	Fr.	61.00
Primitivo „Alba Rossa“ aus Apulien, Palamà	7,5dl	Fr.	38.00
St. Amour „Domaine de Chatelet“ aus dem Beaujolais, L. Robin	7,5dl	Fr.	38.00
Rioja Crianza, Bodegas del Medievo – der würzige Spanier	7,5dl	Fr.	39.00
Obac Crianza, Finca Binigrau	7,5dl	Fr.	47.00
Cabernet Sauvignon California, Canyon Road Winery	7,5dl	Fr.	40.00

## Bier:

Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	Fr.	4.80
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	Fr.	4.80
Feldschlösschen Lager	50 cl	Fr.	5.70

## Mineralwasser:

Eptinger	lt.	Fr.	9.50
Cola, Rivella, Citro etc.	33cl	Fr.	4.80
Orangensaft Granini	lt.	Fr.	12.00

## Kaffee:

Kaffee und Espresso		Fr.	4.10
---------------------	--	-----	------