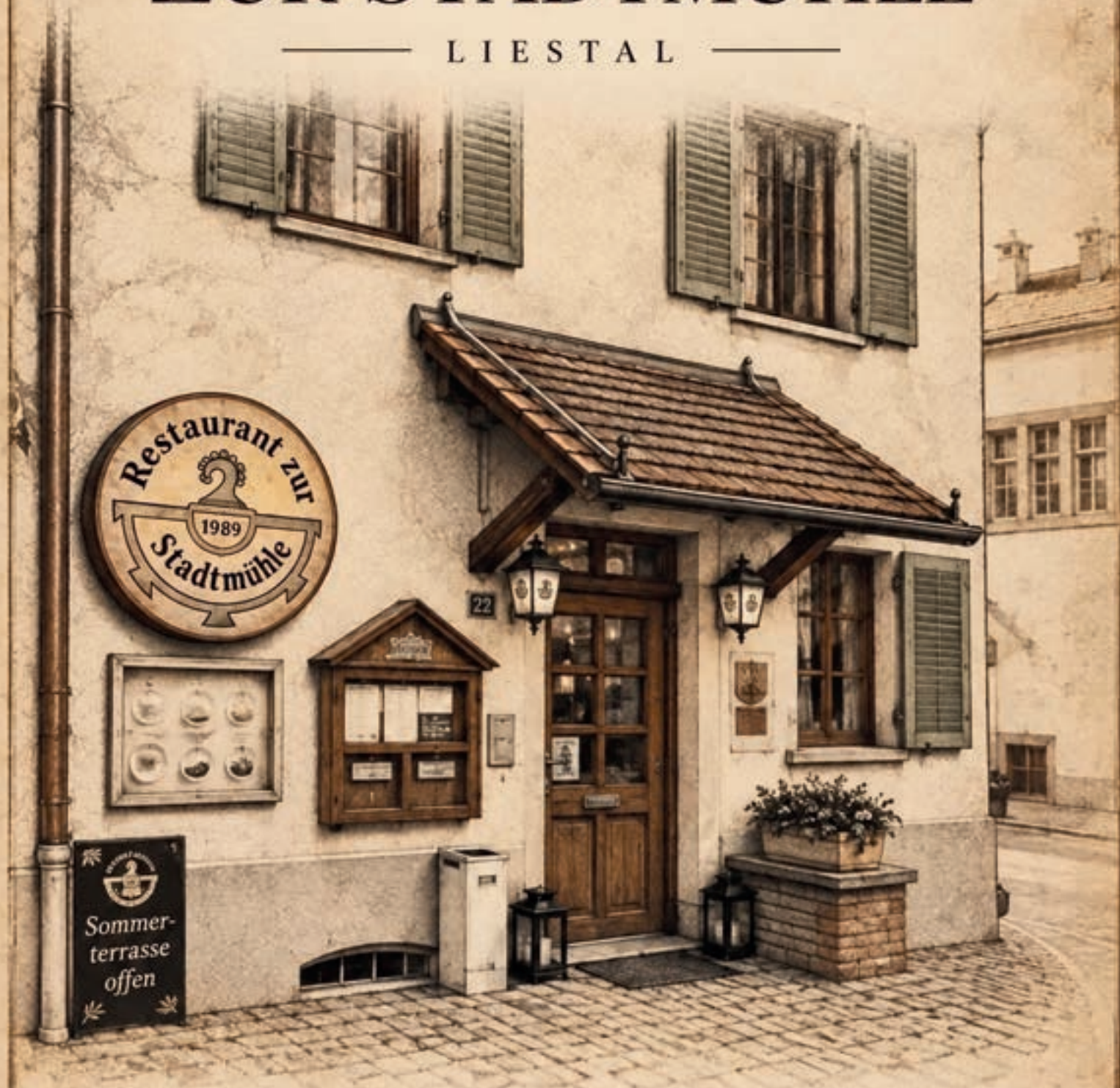




RESTAURANT
ZUR STADTMÜHLE

LIESTAL



Ein Stück Liestaler Heimatgeschichte geniessen.



TRADITION | GENUSS | GASTFREUNDSCHAFT

Mühlegasse 22 • 4410 Liestal



WILLKOMMEN

Welcome to the Stadtmühle

Ein Stück Liestaler Heimatgeschichte

Wo einst das Korn für Liestal gemahlen wurde, laden wir Sie heute zum Verweilen und Geniessen ein. In den ehrwürdigen Mauern der Stadtmühle verbinden sich jahrhundertealte Tradition und herzliche, moderne Gastfreundschaft. Lassen Sie den Alltag für einen Moment hinter sich und geniessen Sie unsere frisch zubereiteten Spezialitäten – bei einem entspannten Mittagessen, einem feinen Abendessen oder einem besonderen Anlass.

A Piece of Liestal's History

*Where grain was once milled for Liestal, centuries of tradition now meet warm, modern hospitality.
We invite you to relax and enjoy freshly prepared specialities in a setting rich in history.*

ÖFFNUNGSZEITEN

Opening Hours

Di / Tue	10:00 – 14:00
Mi – Sa / Wed – Sat	10:00 – 23:00
So / Sun	10:00 – 21:00
Mo / Mon	Ruhetag / Closed

Warme Küche | Kitchen Hours

11:30 – 13:45 | 17:00 – 21:45

HERKUNFT & QUALITÄT

Origin & Quality

Rind · Kalb · Schwein — Schweiz

Beef · Veal · Pork — Switzerland

Poulet — Brasilien

Chicken — Brazil

Fisch — Estland · Türkei

Fish — Estonia · Türkiye

Brot — Aus Schweizer Mehl

Bread — With Swiss flour

GUT ZU WISSEN

Good to know

Vegetarisch Vegan

Vegetarian Vegan

Bei Fragen zu Allergenen und

Unverträglichkeiten

hilft Ihnen unser Team gerne weiter.

For information about allergens and food intolerances, please ask our team.





APERITIF

CHF

Aperol Spritz

Mit Aperol, Prosecco, Soda und Orange
With Aperol, prosecco, soda and orange

12.50

Hugo

Holunderblüte, Prosecco, Minze und Limette
Elderflower, prosecco, mint and lime

12.50

Campari Spritz

Kräftig und aromatisch mit Prosecco und Orange
Bold and aromatic with prosecco and orange

12.50

Sarti Spritz

Fruchtig mit sizilianischer Blutorange
Fruity with Sicilian blood orange

12.50

Limoncello Spritz

Frisch und zitronig
Fresh and citrusy

12.50

Cynar Spritz

Mit Soda, Prosecco und Orangenscheibe
With soda, prosecco and a slice of orange

12.50

ALKOHOLFREI

Non-alcoholic

Crodino Rosso

Herb-fruchtiger alkoholfreier Aperitif
Bittersweet non-alcoholic aperitif

7.00

Crodino Biondo

Herb-frischer alkoholfreier Aperitif
Crisp, bittersweet non-alcoholic aperitif

7.00

Orangensaft / Orange juice

6.00

Tomatensaft / Tomato juice

6.00





VORSPEISEN

Starters

CHF

Pilzcremesuppe

Creamy mushroom soup

12.00

Bouillon mit Ei

Clear soup with egg

12.00

Grüner Salat

Frischer Blattsalat mit Hausdressing

Fresh leaf salad with our homemade dressing

10.00

Gemischter Salat

Frisch zusammengestellter Salatteller mit Hausdressing

Fresh mixed salad with house dressing

12.50

Beef Tatar (70 g)

Klassisch serviert mit Butter und Toastbrot

Classic beef tartare served with butter and toast

22.50

Tomaten-Bruschetta

Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Balsamico

Toasted bread with tomatoes, onions, garlic, olive oil and balsamic

13.50

Tomaten-Mozzarella

Mit Olivenöl und Balsamico-Creme

With olive oil and balsamic glaze

14.50

Crevetten-Cocktail

Zarte Crevetten in klassischer Cocktailsauce

Tender shrimp in a classic cocktail sauce

19.50

Riesencrevetten aus dem Ofen (4 Stk.)

Mit Kräuterbutter

Oven-baked king prawns (4 pcs) with herb butter

20.50

Rinds-Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet mit Parmesan, Rucola und Olivenöl

Thinly sliced beef fillet with Parmesan, rocket and olive oil

22.50

Vegetarisch

Vegan





SALATE ALS HAUPTGANG

CHF

Main Course Salads

Mühlesalat

28.50

Mit gebratenen Pouletstreifen, Pilzen, Zwiebeln und Knoblauch
Mixed salad with sautéed chicken strips, mushrooms, onions and garlic

Gemischter Salat mit Kalbsleberli

32.50

Mixed salad topped with sautéed veal liver

Pouletbrust Fitnessteller

28.50

Zarte Pouletbrust mit gemischtem Salat
Tender chicken breast served with mixed salad

Gebackene Champignons

22.50

Mit Tartarsauce und gemischtem Salat
Fried mushrooms with tartar sauce and mixed salad

PASTA & VEGETARISCH

Pasta & Vegetarian

Ravioli an Salbeibutter

27.50

Ravioli tossed in fragrant sage butter

Tortellini an Rahmsauce

26.50

Stuffed tortellini in a creamy sauce

VEGAN

Gemüseteller

19.50

Mit Pommes Frites
Vegetable platter with French fries

Vegane Nuggets mit Pommes Frites

24.50

Knusprige vegane Nuggets auf Sojabasis, serviert mit Pommes Frites
Crispy vegan soy-based nuggets · French fries

Tomaten-Bruschetta

18.50

Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Balsamico
Toasted bread with tomatoes, onions, garlic, olive oil and balsamic

Vegetarisch

Vegan





CORDON-BLEU-SPEZIALITÄTEN

Cordon Bleu Specialities

Alle mit unserer hausgemachten Käsemischung,
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

*All made with our homemade cheese blend,
served with French fries and vegetables*

CHF

Stadtmühle Art

Schinken, Spinat, Cherrytomaten und Kräuterbutter
Ham, spinach, cherry tomatoes and herb butter

37.50

Liestaler Art

Schinken und Speck
Ham and bacon

37.50

Bauern Art

Schinken, Speck und Zwiebeln
Ham, bacon and onions

37.50

Winzer Art

Schinken, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie
Ham, onions, garlic and parsley

35.50

Classico

Schinken und Käse
Ham and cheese

34.50

Alle Varianten auch mit Kalbfleisch · Aufpreis

All varieties also available with veal · Supplement

+12.50





UNSERE KLASSIKER

CHF

Our Classics

Unsere Hausspezialität / Our House Speciality

Mühlepfännli

42.50

Schweinsfilet-Medaillons an Apfel-Calvados-Sauce mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse

Pork fillet medallions in apple-Calvados sauce with French fries and seasonal vegetables

Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück

44.50

Mit Pommes Frites und Gemüse

Breaded veal loin schnitzel with French fries and vegetables

Kalbsschnitzel vom Nierstück an Pfefferrahmsauce

44.50

Mit Nudeln und Gemüse

Veal loin schnitzel in pepper cream sauce with noodles and vegetables

Rahmschnitzel vom Schweinsnierstück

32.50

Mit Nudeln und Gemüse

Pork loin schnitzel in cream sauce with noodles and vegetables

Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück

30.50

Mit Pommes Frites und Gemüse

Breaded pork loin schnitzel with French fries and vegetables





FLEISCHGERICHTE

CHF

Meat Dishes

Rindsfilet (200 g)

Beef tenderloin

55.50

Rindsentrecôte (200 g)

Beef entrecôte

49.50

Kalbssteak vom Nierstück (200 g)

Veal loin steak

52.50

Schweinsfilet-Medaillons (200 g)

Pork fillet medallions

42.50

Schweinssteak (200 g)

Pork steak

38.50

Pouletbrust (250 g)

Chicken breast

29.50

BEILAGEN NACH WAHL

- Teigwaren
- Pommes Frites
- Reis
- Rösti-Kroketten
- Hausgemachte Rösti (+4.00)

Choice of Sides

- Pasta
- French fries
- Rice
- Rösti croquettes
- Homemade rösti (+4.00)

SAUCEN NACH WAHL

- Béarnaise
- Pfefferrahmsauce
- Champignonrahmsauce
- Kräuterbutter
- Apfel-Calvados-Sauce

Choice of Sauces

- Béarnaise
- Pepper cream sauce
- Mushroom cream sauce
- Herb butter
- Apple-Calvados sauce





HEISSER STEIN

CHF

Meat on a Hot Stone

Serviert mit Pommes Frites, Gemüse und Saucen
Served with French fries, vegetables and sauces

Rindsfilet (200 g) <i>Beef tenderloin</i>	55.50
Rindsentrecôte (200 g) <i>Beef entrecôte</i>	49.50
Kalbssteak vom Nierstück (200 g) <i>Veal loin steak</i>	52.50
Schweinsfilet (200 g) <i>Pork fillet</i>	42.50
Schweinssteak (200 g) <i>Pork steak</i>	38.50
Pouletbrust (250 g) <i>Chicken breast</i>	29.50

LEBERLI & RÖSTI

Liver & Rösti Specialities

Kalbsleberli in Kräuterbutter Mit hausgemachter Rösti <i>Veal liver in herb butter with homemade rösti</i>	35.50
Kalbsleberli an Calvadossauce Mit hausgemachter Rösti <i>Veal liver with Calvados sauce and homemade rösti</i>	36.50
Kalbsleberli an Madeirasauce Mit hausgemachter Rösti <i>Veal liver in Madeira sauce with homemade rösti</i>	36.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Mit hausgemachter Rösti <i>Zürich-style veal strips with homemade rösti</i>	42.50
Berner Rösti Mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei <i>Rösti with bacon, onions and a fried egg</i>	26.50





FISCHGERICHTE

CHF

Fish Dishes

Eglifilet Meunière

Mit Butter-Mandel-Sauce, Reis und Gemüse

Perch fillets with butter and almond sauce, rice and vegetables

34.50

Eglifilet im Bierteig

Mit Tartarsauce und Salat

Beer-battered perch fillets with tartar sauce and salad

33.50

Wolfsbarschfilet

Mit Weissweinsauce, Reis und Gemüse

Sea bass fillet with white wine sauce, rice and vegetables

33.50

Lachsfilet aus dem Ofen

In Alufolie gegart, serviert mit Babykartoffeln und Gemüse

Oven-baked salmon fillet cooked in foil, served with baby potatoes and vegetables

34.50

FONDUE-SPEZIALITÄTEN

Fondue Specialities

Nur auf Vorbestellung · Ab 2 Personen

Oktober bis März

By advance order only · Minimum 2 people

October to March

Käsefondue

Mit Knoblauch und einem Schuss Kirsch

Swiss cheese fondue with garlic and a dash of kirsch

P.Person 29.50

Fleischfondue

Kalb, Rind, Schwein und Poulet – ca. 250 g pro Person, Serviert mit Reis, Pommes Frites und Saucen

Veal, beef, pork and chicken – approx. 250 g per person, Served with rice, French fries and sauces

P.Person 45.50

