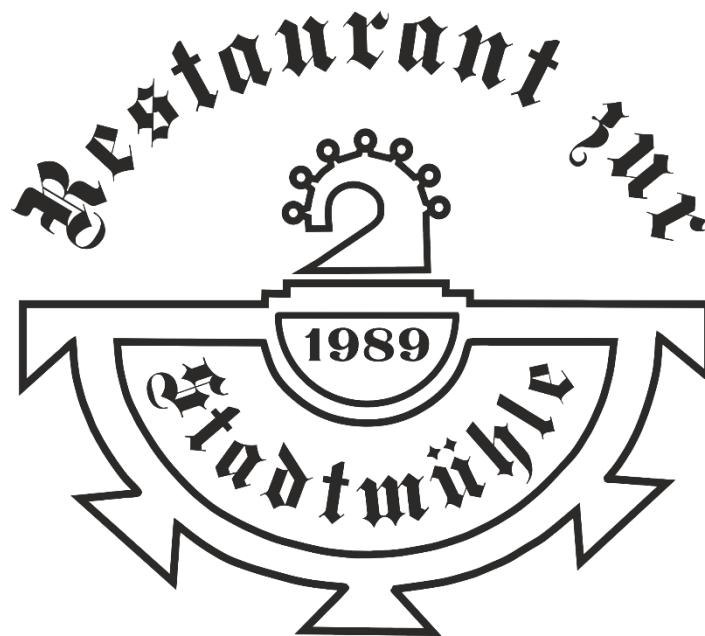


# BANKETTKARTE

Ein Haus mit Geschichte –  
wo Gastfreundschaft, Genuss und Geselligkeit aufeinandertreffen.  
Ob festlich, familiär oder gemütlich:  
Wir machen jeden Anlass zu einem besonderen Erlebnis.



Telefon: +41 61 921 29 33  
E-Mail: [info@stadtmuehle-liestal.ch](mailto:info@stadtmuehle-liestal.ch)  
Internet: [www.stadtmuehle-liestal.ch](http://www.stadtmuehle-liestal.ch)

## Öffnungszeiten

MO geschlossen  
DI 10:00 – 14:30 Uhr  
MI – SA 10:00 – 23:00 Uhr  
SO 10:00 – 21:00 Uhr

## Warme Küche

11:30 – 13:45 und 17:15 – 21:45 Uhr  
Sonntag durchgehend bis 20:30 Uhr

# INHALTSVERZEICHNIS

- Informationen und Konditionen
- Menüs
- Aperos (warm/kalt)
- Platten
- Desserts
- Räumlichkeiten
- Impressionen

# HERZLICH WILLKOMMEN IN DER STADTMÜHLE Liestal

Ein Ort, wo Zeit stillsteht – und Geschmack Erinnerungen weckt.

Zwischen den alten Mauern unserer Mühle, dort, wo einst das Wasser das Rad drehte, pulsiert heute das Leben. Hier treffen Menschen aufeinander, lachen, geniessen, feiern und fühlen sich ein Stück **zuhause**.

Unsere Küche folgt keinem Trend, sondern dem Herzen.

Wir kochen ehrlich, frisch, mit regionalen Zutaten – und mit jener Wärme, die man schmeckt, bevor man sie versteht.

Ob deftige Klassiker oder feine Überraschungen:  
Jedes Gericht trägt die Handschrift unserer Leidenschaft.

Nehmen Sie Platz in unseren gemütlichen Stuben,  
auf der sonnigen Terrasse mit Blick ins Grüne  
oder im hellen Mühlesaal, wo Kerzen flackern, Gläser klingen und Gespräche leuchten.

Für Familienfeste, Firmenessen oder Hochzeiten gestalten wir Menüs,  
die nicht nur satt, sondern glücklich machen.

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Menü zusammen –  
ganz nach Ihrem Geschmack, Ihrem Anlass und Ihrem Stil.

Denn für uns zählt nicht, wie viele Gäste kommen –  
sondern, dass jeder einzelne gerne bleibt.

Ein Glas Wein, ein gutes Essen, ein Lächeln über den Tisch –  
mehr braucht es manchmal nicht, um einen Abend vollkommen zu machen.

Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen –  
mit offenem Herzen, wärmender Küche und echter Gastfreundschaft.

Ihr Stadtmühle-Team

# KLEINES BÄNKETT-BREVIER

## **\*\*Menu-Bekanntgabe\*\***

Bitte setzen Sie sich mindestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass mit uns in Verbindung, um Ihre Menüauswahl zu besprechen. Verschiedene Menüoptionen ab 10 Personen oder Buffets ab 30 Personen finden Sie auf den nächsten Seiten.

## **\*\*Personenanzahl\*\***

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, benötigen wir spätestens 24 Stunden vor Beginn eine genaue Teilnehmerzahl, die auch für die Abrechnung relevant ist.

## **\*\*Kinder\*\***

Für unsere jungen Gäste bieten wir spezielle Kinder-Menüs inklusive einer Überraschung vom Dessertmenu.

## **\*\*Tischform und Dekoration\*\***

Die Gestaltung der Tische erfolgt selbstverständlich nach Ihren Wünschen.

Wir stellen Ihnen gerne kostenlos **Blumen und Kerzen** zur Tischdekoration zur Verfügung. Falls gewünscht, können Sie auch eigene Dekorationen mitbringen (auf eigene Kosten) – wir kümmern uns gerne um die Platzierung.

## **\*\*Aperitif\*\***

Je nach Ihren Vorlieben und der Art der Veranstaltung empfehlen wir Champagner, Prosecco, Aperol, Campari, Weisswein oder Fruchtsäfte als Aperitif.

## **\*\*Bier\*\***

Auf Wunsch servieren wir auch Bier, das perfekt zu einem frischen Sommerlunch oder einem herzhaften Herrenessen passt.

## **\*\*Wein\*\***

Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl von Weinen, die perfekt zu Ihrem Menü passen.

## **\*\*Mineralwasser, Kaffee und Digestif\*\***

Selbstverständlich darf **Mineralwasser** an keiner Tafel fehlen.

Zum Abschluss bieten wir Ihnen eine Auswahl an **erstklassigen Kaffees, Likören und Spirituosen** an, die das Menü harmonisch abrunden.

→ Auf der nächsten Seite geht es weiter

### **\*\*Fakturierung\*\***

\* An wen dürfen wir die Rechnung stellen?

\* Ist vorgesehen, dass jeder Teilnehmer selbst bezahlt?

\* Bezahlen eventuell einzelne Teilnehmer selbst? Ihre Namen?

\* Werden eventuell nur einzelne Konsumationen von den Teilnehmern selbst bezahlt?

\* Sollen allfällige Extras wie Raucherwaren etc. direkt einkassiert werden oder gehen diese auf Ihre Rechnung?

All diese Fragen sollten Sie noch mit uns besprechen und abklären.

### **Gültigkeit**

Diese Bankettkarte gilt ab 11. November 2025 für Gesellschaften ab 10 Personen, respektive Buffets ab 30 Personen.

Für kleinere Gruppen unterbreiten wir Ihnen gerne unsere à la carte-Karte.

Bitte wählen Sie Ihr einheitliches Menü aus unserem aktuellen Bankett-Angebot und zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Änderungswünschen jederzeit zu kontaktieren.

# MENÜS

## Menü 1

Grüner Salat

Schweinsschnitzel paniert  
serviert mit Pommes Frites  
und Gemüse

Caramelköpfli mit Rahm

Fr. 46.50

## Menü 3

Gemüsesuppe mit Croutons

Schweinssteak vom Grill mit  
Kräuterbutter  
serviert mit Pommes Frites  
und Gemüse

Tiramisu

Fr. 57.00

## Menü 5

Bouillon mit Croutons

Schweinsfilet an  
Morchelrahmsauce  
serviert mit Hausgemachte  
Spätzli und Gemüse

Casata

CHF 59.00

## Menü 2

Grüner Salat

Schweins-Cordon-bleu  
serviert mit Pommes Frites  
und Gemüse

Panna Cotta

Fr. 53.50

## Menü 4

Grüner Salat

Schweinsrahmschnitzel  
serviert mit Butternüdeli und  
Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit  
Rahm

CHF 48.50

## Menü 6

Bouillon mit Ei

Schweinsgeschnetzeltes an  
Champignonsrahmsauce  
serviert mit Butternüdeli und  
Gemüse

Zwei Kugeln Eis nach Wahl  
mit Rahm

CHF 47.00

## Menü 7

- Gemischter Salat  
Poulet geschnetzeltes an  
Currysauce im Reisring  
Caramelköpfli mit Rahm  
CHF 45.50

## Menü 8

- Gemischter Salat  
Piccata Milanese  
(Schweinefleisch)  
an Tomatensauce, serviert  
mit Spaghetti  
Panna Cotta  
CHF 46.50

## Menü 10

- Bouillon mit Flädli  
Schweinscarré-Braten  
serviert mit Kartoffelstock und  
Gemüse  
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch  
CHF 46.50

## Menü 11

- Gemischter Salat  
Kalbs- und Schweins-Braten  
serviert mit Rösti Kroketten  
und Gemüse  
Coupe Dänemark  
CHF 48.50

## Menü 12

- Gemüsesuppe  
Ungarisches Gulasch  
(Rindsfleisch)  
serviert mit Hausgemachte  
Spätzli  
Panna Cotta  
CHF 54.50

## Menü 13

- Bouillon mit Flädli  
Gemischter Salat  
"Stroganoff"  
Rindsfiletstreifen  
serviert mit Hausgemachte  
Spätzli  
Merinque-Glacé  
CHF 67.50

### Menü 14

Grüner Salat  
Hohlrückensteak mit feiner  
Pfefferrahmsauce  
serviert mit Kartoffelgratin und  
Gemüse  
Caramel Chöpfli  
CHF 62.50

### Menü 16

Steinpilzcremesuppe  
Wiener Schnitzel  
serviert mit Pommes Frites  
und Gemüse  
Caramelköpfli mit Rahm  
CHF 67.50

### Menü 19

Grüner Salat  
Kalbsrahmschnitzel mit  
Champignons  
serviert mit Butternüdeli und  
Gemüse  
Tiramisu  
CHF 63.50

### Menü 15

Tomatensuppe  
Entrecôte, Kräuterbutter  
serviert mit Rösti Kroketten  
und Gemüse  
Frischer Fruchtsalat mit  
Vanilleeis und Rahm  
CHF 77.50

### Menü 17

Bouillon mit Gemüsejulienne  
Geschnetzeltes nach  
"Zürcherart"  
serviert mit Butterrosti  
Tiramisu  
CHF 61.50

### Menü 20

Gemischter Salat  
Kalbssteak an  
Morchelrahmsauce  
serviert mit Butternüdeli und  
Gemüse  
Frischer Fruchtsalat mit  
Rahm  
CHF 72.50

## Menü 21

Grüner Salat

Riz Casimir  
Geschnetzeltes Kalbfleisch an  
Curryrahmsauce mit Früchten  
garniert  
serviert mit Trockenreis

Tiramisu

CHF 63.50

## Menü 24

Tomatencremesuppe

Kalbsfilet an Rahmsauce mit  
Pfifferlingen  
serviert mit Hausgemachte  
Spätzli und Gemüse

Tiramisu

CHF 78.00

## Menü 26

Grüner Salat

Fondue Chinoise-Buffet  
serviert mit verschiedenen  
Saucen, Reis und Pommes  
frites

Fruchtsalat

CHF 45.50 p. Person

## Menü 22

Gemüsecremesuppe

Rindsfilet an Steinpilzsauce  
serviert mit Kartoffelgratin  
und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit  
Vanilleeis und Rahm

CHF 75.50

## Menü 25

LES TROIS FILETS

Rinds, Kalbs, Schweins-  
Medaillon mit  
Morchelrahmsauce  
serviert mit Hausgemachte  
Spätzli und Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit  
Rahm

CHF 87.50

## Menü 27



Gemüse Cremesuppe

Ravioli an Buttersalbei

Caramelköpfli

CHF 44.00

Menü 29



Tomaten-Mozzarella-Salat

Risotto mit Porcini an  
Rahmsauce

Hausgemachter Fruchtsalat

CHF 42.00

Menü 30



Grüner Salat

Tortellini a la Rosa  
an Tomatenrahmsauce

Hausgemachter Fruchtsalat

CHF 41.00

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menu-Surprise zusammen.

# APEROS (KALT/WARM)

Blätterteiggebäck, Erdnüssli, Chips, Oliven pro Person CHF 4.50

## Kalte Häppchen Stück/Einheit CHF 5

Mini-Silserli gefüllt mit Schinken, Salami, Lyoner, Ei, Lachs, Roastbeef, Thon Mousse

Bruschetta mit Tomaten, Oliventapenade und Pesto



Feta-Gurkensalat an einem Honig-Ingwer-Dressing



Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli



Tatar vom Rind auf mariniertem Toast

Krevettencocktail mit Avocado im Glas

Gemüse Tortilla



Lachs auf Blinis

## Warmer Häppchen Stück/Einheit CHF 7

Hausgemachte Pizza geschnitten (Preis nach Pizza Sorte)

Frühlingsrollen an einer Süß-sauer Sauce



Kleine Käseküchlein



# PLÄTTEN

## Käseplatte

mit Früchten, Brot und Butter

Preis pro Person

CHF 19.00

## Fleischplatte

mit Früchten, Brot und Butter

Preis pro Person

CHF 22.00

# DESSERTS

- Duo vom Schokoladenmousse
- Frischer Fruchtsalat im Glas
- Mouse au chocolat braun
- Mouse au chocolat weiss
- Diverse Glacesorten
- Früchte-Tartelette
- Mini Cheese Cake
- Crèmeschnitte
- Caramelköpfli
- Crème brûlée
- Pannacotta
- Tiramisu

Stück/Einheit CHF 8

## RÄUMLICHKEITEN

Die Miete für Bankette und Versammlungen mit Essen ist kostenfrei.

Die Miete der Räumlichkeiten für Versammlungen, Kurse, Schulungen oder andere Veranstaltungen variiert je nach Art und Räumlichkeit, wobei eine Tages- oder Halbtagesmiete anfällt. Ein Projektor und eine Leinwand können gegen Aufpreis gemietet werden.

## SAALMiete

### Sitzplatzübersicht und Säle

Gaststube: 64 Plätze

Müllerstube: 34 Plätze

Elefantenstube: 33 Plätze

Zunftstube: 48 Plätze

Grosser Saal: 52 Plätze

Kombination aus Grosser Saal und Zunftstube: 100 Plätze

Gartenwirtschaft: 100 Plätze

# IMPRESSIONEN



Zunftstube: 48 Plätze



Grosser Saal: 52 Plätze



Müllerstube: 34 Plätze



Gaststube: 64 Plätze



Elefantenstube: 33 Plätze



Gartenwirtschaft: 100 Plätze