

MENUVORSCHLÄGE



Restaurant zur Stadtmühle
Mühlegasse 22, 4410 Liestal
Telefon 061 921 29 33
www.stadtmuehle-liestal.ch
info@stadtmuehle-liestal.ch

Gaststube	64 Pl.
Müllerstube	34 Pl.
Elefantenstube	33 Pl.
Zunftstube	48 Pl.
Saal I + II	100 Pl.
Gartenwirtschaft	124 Pl.
Kinderspielplatz	

Grosser öffentlicher Parkplatz unmittelbar hinter dem Restaurant (Allee). Wir werden unser ganzes Bemühen daran setzen, Ihr Fest (Familienanlässe, Hochzeiten, Seminare) oder andere Veranstaltungen für Sie und die geladenen Gäste würdig und angenehm zu gestalten. Unser Haus ist rollstuhlgängig, ausser der Elefantenstube.

Öffnungszeiten

Di-So 10.00-24.00
Montag geschlossen

** warme Küche 11.00-14.00 und vom 17.00-22.00 Uhr*



**Gartenwirtschaft 124 Pl.
Kinderspielplatz**



**Saal I + II
100 Pl.**



Gaststube 64 Pl.





Müllerstube 34 Pl.



Zunftstube 48 Pl.

Elefantenstube 33 Pl.





MENÜS

MENÜ 1

Gemüsecrèmesuppe

**Ravioli mit Steinpilzfüllung
und an Buttersalbei**

Caramelköpfl

CHF 40.50

MENÜ 2

Tomaten-Mozzarella-Salat

**Risotto mit Pilzmischung
an Rahmsauce**

Hausgemachter Fruchtsalat

CHF 42.50

MENÜ 3

Grüner Salat

**Schweinsrahmschnitzel
mit Nudeln
und Gemüse-Bouquet**

Panna cotta

CHF 44.50

MENÜ 4

Gemischter Salat

**Kalbssteak
an Béarnaise-Sauce
mit Gemüse-Bouquet
und hausgemachtem Spätzli**

Tiramisu

CHF 59.50

◆ ◆ ◆ ◆ ◆ *SUPPEN* ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

1) Tomatencremesuppe	Fr. 9.50
2) Kräftige Fleischbrühe	Fr. 9.50
mit Gemüseeinlage und Flädli	
3) Gemüsecremesuppe	Fr. 9.50
4) Champignoncremesuppe	Fr. 9.50
5) Karottencremesuppe	Fr. 9.50
6) Broccolicremesuppe	Fr. 9.50
7) Steinpilzcremesuppe	Fr. 13.50

◆ ◆ ◆ ◆ ◆ *VORSPEISEN* ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

8) Grüner Salat	Fr. 9.50
9) Gemischter Salat	Fr. 10.50
10) Nüsslisalat	Fr. 14.50
mit Speck, Croutons, Ei	
11) Tomaten-Mozzarella-Salat	Fr. 13.50
12) Crevettencocktail	Fr. 18.50
mit Toastbrot und Butter	
13) Rindstatar	Fr. 19.50
mit Toastbrot und Butter	
14) Melone mit Rohschinken	Fr. 17.50

◆ ◆ ◆ ◆ ◆ *HAUPTSPESIEN* ◆ ◆ ◆ ◆ ◆

15) Eglifilet im Bierteig mit Salat	Fr. 30.50
16) Käsefondue	p.P Fr. 28.50
17) Fleischfondue	p.P Fr. 41.50
(Kalb, Rind, Schwein)	
18) Schweinsbraten	Fr. 29.50
mit Gemüse und Kartoffelstock	
19) Schweinekotelett an Orangensauce	Fr. 26.50
mit Gemüse und Rotweinrisotto	
20) Riz Casimir (Pouletfleisch)	Fr. 26.50
mit Gemüse und Pommes-frites	
21) Schweins Cordon-bleu	Fr. 29.50
mit Gemüse und Pommes-frites	
22) Kalbsbraten mit Gemüse und Kartoffelstock	Fr. 35.50
23) Fleisch auf Heisser Stein bis 15 Per	
24) Schweins Piccata Millanese mit Tomatenspaghetti	Fr. 27.50
25) Rindsstroganoff	Fr. 34.50
mit Kartoffelstock	
26) Schweinssteak	Fr. 32.50
mit Kräuterbutter, Gemüse und Butternudeln	

27) Eglifilet mit Gemüse und Safranrisotto	Fr. 32.50
28) Schweinefilet an Steinpilzsauce	Fr. 36.50
mit Gemüse und Butternudeln	
29) Wienerschnitzel	Fr. 37.50
mit Gemüse und Pommes-frites	
30) Entre Cote mit Kräuterbutter	Fr. 44.50
mit Gemüse und Pommes-frites	
31) Entre Cote mit Pfeffersauce	Fr. 45.50
mit Gemüse und Pommes-frites	
32) Lammfilet an Rotweinsauce	Fr. 42.50
mit Gemüse und Kroketten	
33) Kalbsbraten an Steinpilzsauce	Fr. 44.50
mit Gemüse und Butternudeln	
34) Trois Filet an Morchelsauce	Fr 62.50
(Kalbs-Rinds-und Schweinsfilet) mit Gemüse und Butternudeln	

PLATTEN

Bündnerfleischplatte	Fr. 60.00
Bündnerfleischplatte mit Käse	Fr. 65.00
Fleischplatte	Fr. 50.00
Fleischplatte mit Käse	Fr. 55.00
Käseplatte	Fr. 50.00

DESSERT

33) Panna Cotta	Fr. 9.00
34) Caramelköppli	Fr. 9.00
35) Hausgemachte Tiramisu	Fr. 9.50
36) Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.50
mit Schlagrahm	

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken - inkl. 7.7% MwSt.

Weinkarte

Grosse Qualität in Kleinen Flaschen...

	<i>1dl</i>	<i>50cl</i>
<i>Weiss</i>		
Siebe Dupf Riesling - Silvaner, Baselland	5.00	25.00
Epresses	5.50	27.50
Merlot Bianco "Terre di Gudo"	5.50	27.50
<i>Rosé</i>		
Rebmeister Rosé, Siebe Dupf Kellerei	5.00	25.00
<i>Rot</i>	<i>1dl</i>	<i>50cl</i>
Hauswein - Merlot Italien	5.00	25.00
Rebmeister Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei	5.00	25.00
Primitivo del Salento Barbarossa, Italien, Apulien	6.50	32.50
Ripasso Valp. Capric. DOC Italien, Veneto	7.00	35.00
Amarone Valp. Capric DOCG Italien, Veneto	8.00	40.00

Weissweine

75cl

Cuvée d'or blanche

45.00

Siebe Dupf Kellerei Liestal, Baselland

Ein Gremium bestehend aus Kellermeister und diversen Weinexperten bestimmt gemeinsam die definitive Assemblage für den Cuvée d'or. Die aromatische Frische des Riesling-Sylvaner, der elegante Charakter des Gutedels und die markante Frucht des Kerners harmonisieren hervorragend und ergeben einen runden und rassigen Wein mit einem tollen Frucht-Säurespiel.

Rotweine

Schweiz

75cl

Cuvée d'or rouge

48.00

Siebe Dupf Kellerei, Liestal

In dieser edlen Cuvée sind die Kraft des Cabernet Dorsa und die Eleganz des Pinot Noir harmonisch vereint. Verführerische Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Weichsel, Kräuter und leichte Röstaromen begeistern sowohl in der Nase wie auch im Gaumen. Der dezente Holzausbau verleiht dem Wein Struktur ohne ihn zu dominieren.



Blick auf die Reben in Wintersingen

Italien

75cl

Primitivo Manduria Calmelo

44.50

Apulien, Italien

Ein betörender Duft nach Beeren, etwas Zwetschge und Dörrobst, dazu eine leichte Röstaromatik und gut gestützte Tannine. Dieser harmonische, ausgewogene und nachhaltige Rotwein ist sehr angenehm zu trinken.

Barolo Beni Batasiolo

79.50

Piemont, Italien

Mittleres Granatrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase elegante Würznoten, Dörrobst und reife Kirschen. Im Gaumen feine Fruchtsüsse im Auftakt, getrocknete Rosenblüten, Pflaumen, Waldkräuter und Dörrobst. Der Wein zeigt eine kräftige Struktur.

Spanien

75cl

Rioja Baron Ley Reserva

49.50

Rioja, Spanien

Gut strukturierter und harmonischer Rioja der neuen Generation. In Eichenfässern gereift, sehr kräftig und körperreich. Rubinrote Farbe, intensiver, ausdruckskräftiger Auftakt, Dörrfrucht-Nuancen sowie mineralische Düfte und eleganter Tabakfond.

Obac Crianza

59.00

Finca Binigrau, Mallorca

Der Obac besticht mit seiner stoffigen und druckvollen Art. Kräftige Aromen von Gewürzen, Trockenfrüchten und Lakritze und gut eingebundenes Holz begeistern auch verwöhnte Gaumen. Ein Spitzenwein von der Insel.

Portugal

75cl

Fabelhaft Douro DOC

49.50

Douro, Portugal

Dunkle Farbe mit fruchtigen Noten von roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen ist der Wein fruchtig und jung: sehr mineralisch und expressiv mit ausbalancierter Säure und mit runden, frischen Tanninen und schönem Abgang.