



## Bankett-Menuvorschläge

für Familien- und Gesellschaftsanlässe

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unsere Menuvorschläge interessieren und Ihren Festanlass bei uns im Restaurant Sichtenhof durchführen möchten.

Wir berücksichtigen dabei auch saisonale und regionale Spezialitäten, welche wir in die Menuvorschläge integrieren können.

Gerne beraten wir Sie dabei und würden uns freuen, Ihren Anlass durchführen zu dürfen.

Ihre Gastgeber

Erika Class, Pascal Thommen & Team

### Salate

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

Grüner Salat mit Croûtons	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	8.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (Saison)	Fr.	11.50
Nüsslisalat mit Croûtons, Speck und Ei (Saison)	Fr.	14.50
Salatbuffet mit bis zu 8 Sorten Salat und Garnituren (ab 20 Personen)	pro Pers.	Fr. 13.50

### Hausgemachte Suppen

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage	Fr.	6.50
Gemüsecrèmesuppe	Fr.	6.50
Tomatencrèmesuppe	Fr.	6.50
Rüeblicrèmesuppe	Fr.	6.50
Broccolicrèmesuppe	Fr.	6.50
Saisoncrèmesuppe (Kürbis, Spargeln)	Fr.	6.50

### Fischvorspeisen (ab 6 Pers. | als Hauptgang + Fr. 10.00)

Zanderfilet, Dillrahmsauce, Blattspinat	Fr.	21.50
Dorschfilet, Limetten-Buttersauce, Blattspinat	Fr.	19.50
Lachsmedaillon, Estragonsauce, Broccoli	Fr.	19.50

Beilagen zur Auswahl: Reis, Salzkartoffeln

# Hauptspeisen Tellerservice

(zu allen Gerichten werden Beilagen und Gemüse nachserviert.)

## Vorschlag 1

Schweinsrahmschnitzel Grossmutterart  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 28.50

## Vorschlag 2

Schweinssteak an Pfefferrahmsauce  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 29.50

## Vorschlag 3

Schweinscordon bleu  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 34.50

## Vorschlag 4 (ab 10 Pers.)

Schweinskarreebraten an Champignonrahmsauce  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 29.50

## Vorschlag 5 (ab 10 Pers.)

Schweinsfilet an leichter Cantadourahmsauce  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 37.50

## Vorschlag 6 (gemischter Braten ab 20 Pers., einzeln ab 10 Pers.)

Kalbs- und Schweinsbraten an Rosmarinjus  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 32.50

## Vorschlag 7

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart  
mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl Fr. 36.50

## Vorschlag 8

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 38.50

## Vorschlag 9 (bis 15 Pers.)

Kalbssaltimbocca an Portweinsauce  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 35.50

## Vorschlag 10 (bis 15 Pers.)

Kalbpiccata nach Mailänderart  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 35.50

### **Vorschlag 11**

Kalbscordon bleu  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 42.50

### **Vorschlag 12**

Rindsentrecôte medaillons mit Pfeffersauce  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 38.50

### **Vorschlag 13**

Rindshuftwürfeli „Stroganoff“  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 36.50

### **Vorschlag 14 (ab 10 Pers.)**

Suure Mogge nach Baslerart (Rindsschmorbraten)  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 32.50

### **Vorschlag 15 (ab 10 Pers.)**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 42.50

### **Vorschlag 16**

Zartes Pouletbrüstli an rosa Pfeffersauce  
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl Fr. 26.50

## **Vegetarisch**

Es stehen Ihnen zahlreiche Gerichte zur Verfügung, einsehbar in den Menukarten auf der Webseite (<https://www.sichternhof-liestal.ch/site/menu.html>) - gerne berücksichtigen wir Ihren persönlichen Wunsch oder lassen Sie sich beraten.

## **Beilagen**

Butternudeln, Röstikroketten, Pommes frites, Risotto, Reis, Kartoffelgratin (hausgemacht), Kartoffelstock (hausgemacht), Spätzli (hausgemacht)

Sie können 1-2 Beilagen für Ihr Menu auswählen.

## **Kleine Portion**

Alle Menüs können als kleine Portion bestellt werden mit einer Preisreduktion von Fr. 3.00.  
Davon ausgenommen sind Menus mit Cordon bleu oder Entrecôte.

## Desserts

Sicher möchten Sie Ihren Anlass mit einem Dessert abrunden.  
Hier eine Auswahl an gluschtigen Süßspeisen.

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm <i>(mit Früchtegarnitur plus Fr. 2.50)</i>	Fr. 6.50
Warmes Zwetschgenkompott mit Zimtglacé und Rahm	Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm	Fr. 10.50
Meringueglacé mit zwei Sorten Glacé nach Wahl und Rahm	Fr. 10.50
Sorbetteller mit Früchten	Fr. 12.50
Hausgemachtes Schoggimousse mit Früchten	Fr. 10.50
Vanilleglacé mit heissen Beeren und Rahm	Fr. 10.50
Vacherintorte mit Glacé nach Wahl und Rahm <i>(ab 10 Pers.)</i>	pro Pers. Fr. 10.50

Fragen Sie auch nach unseren aktuellen, hausgemachten Desserts.

