

# APÉROEMPFEHLUNGEN

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cupli (Prosecco)                                                                                   | 9.50  |
| Hugo (auch alkoholfrei möglich)                                                                    | 11.50 |
| Aperol Spritz (auch alkoholfrei möglich)<br>auch mit Limoncello, Mandarinello oder Campari möglich | 11.50 |
| Hausapéro Gin Tonic mit gefrorenen Himbeeren                                                       | 13.50 |
| Gespritzter Weissler (süss oder sauer)                                                             | 7.50  |
| Martini Bianco                                                                                     | 7.20  |
| Campari Soda                                                                                       | 7.20  |
| Campari Orange                                                                                     | 9.40  |
| Cynar                                                                                              | 7.20  |
| Cynar Orange                                                                                       | 9.40  |
| Ricard (Pastis)                                                                                    | 7.20  |

## WEINEMPFEHLUNGEN

### Weisswein

|                                                                             |          |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|
| Sauvignon Bianco, Luigi de Puppi (Friuli, ITA)<br><i>Cabernet Sauvignon</i> | 1dl 6.00 |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|

### Roséwein

|                                                      |          |
|------------------------------------------------------|----------|
| Alma Atlantica Rosé (Galizien, ESP)<br><i>Mencia</i> | 1dl 6.00 |
|------------------------------------------------------|----------|

### Rotwein

|                                                                                    |          |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| La Cendrillon n°1 (Languedoc-Roussillon, FRA)<br><i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i> | 1dl 7.50 |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|

# VORSPEISEN

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Grüner Salat                                                        | 8.50  |
| Grüner Salat mit Ei und Croûtons                                    | 10.50 |
| mit Speck                                                           | 12.50 |
| Gemischter Salat                                                    | 9.50  |
| Nüsslisalat (Eschbach, Füllinsdorf) mit Ei, Croûtons und Baumnüssen | 13.50 |
| mit Speck                                                           | 15.50 |
| mit Steinpilzen                                                     | 16.50 |
| Kürbiscrèmesuppe                                                    | 8.50  |
| mit Speck- und Dörrzwetschgenspiessli                               | 12.50 |

# SAISONEMPFEHLUNGEN

|                                                                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Wildschweincordon bleu Sichtenhof                                                                                  | 40.50 |
| gefüllt mit Schinken und Raclettekäse,<br>mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur |       |
| Hirschragoût Hubertus                                                                                              | 29.50 |
| mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur                                           |       |
| Hirschfiletmédailles mit Rotweinsauce und Eierschwämmli                                                            | 41.50 |
| mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur                                           |       |
| Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce                                                                                | 41.50 |
| mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur                                           |       |
| Hausgemachte Wildschweinbratwurst (aus Liestal)                                                                    | 29.50 |
| an Zwiebelsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl<br>und herbstlicher Garnitur                        |       |

## KALTE GERICHTE

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Salatteller mit Ei und saisonaler Garnitur                                                                    | 18.50 |
| Salatteller mit Ei, Serranoschinken und saisonaler Garnitur                                                   | 20.50 |
| Wurstsalat einfach                                                                                            | 16.00 |
| Wurstsalat mit gemischtem Salat                                                                               | 21.50 |
| Wurstsalat mit Pommes frites                                                                                  | 21.50 |
| Wurstkäsesalat einfach                                                                                        | 18.00 |
| Wurstkäsesalat mit gemischtem Salat                                                                           | 23.50 |
| Wurstkäsesalat mit Pommes frites                                                                              | 23.50 |
| Thonsalat einfach                                                                                             | 15.00 |
| Thonsalat mit gemischtem Salat                                                                                | 20.50 |
| Thonsalat mit Pommes frites                                                                                   | 20.50 |
| Speck geschnitten mit Käse                                                                                    | 21.50 |
| Sichtere Brättli (auf Anfrage)<br>mit Trockenfleisch, Speck, Serrano- und Beinschinken,<br>Salami und Gruyère | 27.50 |

# WARME GERICHTE

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

## Rösti (hausgemachte Rösti)

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Sichtere Rösti                                                        | 27.50 |
| mit Beinschinken und Raclettekäse überbacken, mit paniertem Schnitzel |       |
| Farmer Rösti mit Rindsmédallions, Kräuterschaum und Spiegelei         | 38.50 |
| Arbeiter Rösti                                                        | 24.50 |
| mit Raclettekäse überbacken, mit Fleischkäse und Spiegelei            |       |

## Traditionell

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Buurespätzli                                                      | 24.50 |
| mit Champignonrahmsauce, Speckwürfeli und Raclettekäse überbacken |       |
| Schweinsrahmschnitzel Grossmutterart                              | 30.50 |
| an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und Saisongemüse          |       |
| Pouletbrust nach Art des Hauses an tomatierter Whiskyrahmsauce    | 28.50 |
| mit hausgemachten Spätzli und Saisongemüse                        |       |
| Geschnetzelte Kalbsleber an Sauce Madeira                         | 38.50 |
| mit hausgemachter Rösti und Saisongemüse                          |       |

## **Klassiker (mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl)**

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Pouletbrüstli mit Kräuterbutter            | 28.50 |
| Kalbscordon bleu mit Preiselbeeren         | 46.50 |
| Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren | 41.50 |
| Panierte Schweinsschnitzel                 | 27.50 |
| Schweinssteak mit Kräuterbutter            | 31.50 |
| Schweinscordon bleu                        | 36.50 |
| Schweinscordon bleu XXL                    | 46.50 |
| Rindsentrecôte mit Kräuterbutter           | 41.50 |

## **Fitnesssteller (mit gemischtem Salat und saisonaler Garnitur)**

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Schweinssteak                            | 31.50 |
| Pouletbrüstli                            | 28.50 |
| Rindsentrecôte                           | 41.50 |
| Ueli Bier Egli-Knusperli mit Tartarsauce | 30.50 |
| Panierte Schweinsschnitzel               | 27.50 |
| Schweinscordon bleu                      | 36.50 |

# VEGETARISCH

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

|                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gärtner Rösti (auch vegan möglich)<br>mit Saisongemüse und Raclettekäse überbacken                                     | 24.50 |
| Vegi Wildteller mit Waldpilzsauce<br>mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur          | 27.50 |
| Kürbis-Steinpilzrisotto (auch vegan möglich)<br>mit Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur                      | 27.50 |
| Försterpastetli (Finkbeiner Bäckerei, Liestal)<br>mit Waldpilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur | 27.50 |
| Salatteller mit Ei und saisonaler Garnitur                                                                             | 18.50 |

## UNSERE BEILAGEN

Pommes frites  
Butternudeln  
Hausgemachte Spätzli  
Hausgemachte Rösti (+1 Fr.)  
Weissweinrisotto (+1 Fr.)  
Röstikroketten

# INFORMATIONEN

## Kleine Portion

Kleine Portionen sind für die meisten Menus möglich.

## Glutenfrei

Bei uns können fast alle Menus glutenfrei bestellt werden, zudem sind bei uns alle Saucen glutenfrei.

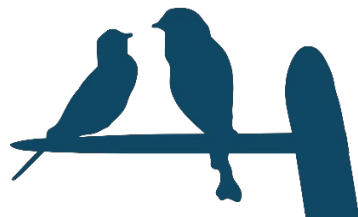
Wichtige Anmerkung: Je nach Schweregrad einer Zöliakie können Spuren in der Luft bereits zu Problemen führen. Dies können wir leider nicht garantieren.

## Herkunftsdeklaration

**Fleisch:** Rind: IRL | Kalb: CH | Geflügel: CH | Schwein: CH  
Wildschwein: AUT | Hirsch: AUT | Reh: AUT

**Fisch:** Egli: CH

**Brot und Feinbackwaren:** CH (Finkbeiner Bäckerei)



# DIGESTIFEMPFEHLUNGEN

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| Vieille Prune / Abricot / Poire                 | Fr. 8.30  |
| Grappa delle Langhe, Sibona                     | Fr. 7.20  |
| Grappa Gran Riserva Stravecchia, Extra Old 2002 | Fr. 10.50 |
| Limoncello (Hausgemacht)                        | Fr. 7.50  |
| Mandarinello (Hausgemacht)                      | Fr. 7.50  |
| Williams                                        | Fr. 7.20  |
| Calvados                                        | Fr. 9.40  |



Wir wünschen Ihnen viele schöne Genussmomente  
und eine unvergessliche Zeit auf dem Sichterthof.