APÉROEMPFEHLUNGEN

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Cupli (Prosecco)	9.50
Hugo (auch alkoholfrei möglich)	11.50
Aperol Spritz (auch alkoholfrei möglich) auch mit Limoncello, Mandarinello oder Campari möglich	11.50
Hausapéro Gin Tonic mit gefrorenen Himbeeren	13.50
Gespritzter Weisser (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

Eleganzia Assemblage Blanche, Nauer Weine (Aargau) *Sauvignon blanc, Pinot gris, Chardonnay,* *Blanc de Pinot noir, Muscat Olivier*	1dl	7.00

Roséwein

Alma Atlantica Rosé (Galizien, ESP) *Mencia*	1dl	6.00

Rotwein

Le Volte, Ornellaia (Toskana, ITA) *Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese*	1dl	7.00

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
Tagessuppe	8.50

SAISONEMPFEHLUNGEN

Wildschweincordon bleu Sichternhof gefüllt mit Schinken und Raclettekäse, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und saisonaler Garnitur	40.50
Rindsragoût mit Kartoffelstock und Saisongemüse	29.50
Schweinsfiletmédaillons im Speckmantel mit Rotweinsauce, Eierschwämmli, hausgemachter Rösti und Bohnen	39.50
Hausgemachtes Käsefondue (ab 2 Personen)	25.50
mit Steinpilzen	28.50

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) mit Trockenfleisch, Speck, Serrano- und Beinschinken, 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 Rindsmédaillons, 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

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart 41.50
mit hausgemachter Rösti 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

Fitnessteller (mit gemischtem Salat und saisonaler Garnitur)

Schweinssteak	31.50
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	28.50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	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) mit Saisongemüse und Raclettekäse überbacken	24.50
Vegi Wildteller mit Waldpilzsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und saisonaler Garnitur	27.50
Steinpilzrisotto (auch vegan möglich) mit Rotkraut, Rosenkohl und saisonaler Garnitur	27.50
Försterpastetli (Finkbeiner Bäckerei, Liestal) mit Waldpilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl und saisonaler Garnitur	27.50
Salatteller mit Ei und saisonaler Garnitur	18.50

UNSERE BEILAGEN

Pommes frites

Butternudeln

Hausgemachte Spätzli

Hausgemachte Rösti (+1 Fr.)

Röstikroketten

INFORMATIONEN

Kleine Portion

Kleine Portionen sind für die meisten Menus möglich.

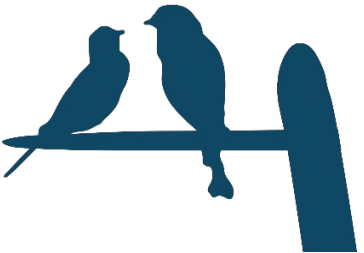
Glutenfrei

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
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

Sichternhof
Liestal

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