



Bankett-Menuvorschläge

für Familien- und Gesellschaftsanlässe

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unsere Menuvorschläge interessieren und Ihren Festanlass bei uns im Restaurant Sichterhof 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.	8.50
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (Saison)	Fr.	13.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons (Saison)	Fr.	15.50
Salatbuffet mit bis zu 8 Sorten Salat und Garnituren (ab 20 Personen)	pro Pers.	Fr. 14.50

Hausgemachte Suppen

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage	Fr.	7.50
Gemüsecrèmesuppe	Fr.	7.50
Tomatencrèmesuppe	Fr.	7.50
Rüeblicrèmesuppe	Fr.	7.50
Broccolicrèmesuppe	Fr.	7.50
Saisoncrèmesuppe (Kürbis, Spargeln)	Fr.	7.50

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

Zanderfilet, Dillrahmsauce, Blattspinat	Fr.	23.50
Dorschfilet, Limetten-Buttersauce, Blattspinat	Fr.	21.50
Lachsmedaillon, Estragonsauce, Broccoli	Fr.	21.50

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. 30.50

Vorschlag 2

Schweinssteak an Pfefferrahmsauce
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl

Fr. 31.50

Vorschlag 3

Schweinscordon bleu
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl

Fr. 36.50

Vorschlag 4 (ab 10 Pers.)

Schweinskarreebraten an Champignonrahmsauce
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl

Fr. 31.50

Vorschlag 5 (ab 10 Pers.)

Schweinsfilet an leichter Cantadourahmsauce
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl

Fr. 41.50

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

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

Fr. 34.50

Vorschlag 7

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart
mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl

Fr. 41.50

Vorschlag 8

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl

Fr. 42.50

Vorschlag 9 (bis 15 Pers.)

Kalbssaltimbocca an Portweinsauce
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl

Fr. 40.50

Vorschlag 10 (bis 15 Pers.)

Kalbspiccata nach Mailänderart
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl

Fr. 38.50

Vorschlag 11

Kalbscordon bleu
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl

Fr. 46.50

Vorschlag 12

Rindsentrecôte medaillons mit Pfeffersauce
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl

Fr. 41.50

Vorschlag 13

Rindshuftwürfeli „Stroganoff“
mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl

Fr. 39.50

Vorschlag 14 (ab 10 Pers.)

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

Fr. 34.50

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. 28.50

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 Caramelköpflì 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. 12.50
Meringueglacé mit zwei Sorten Glacé nach Wahl und Rahm	Fr. 10.50
Sorbetteller mit Früchten	Fr. 13.50
Hausgemachtes Schoggimousse mit Früchten und Rahm	Fr. 11.50
Vanilleglacé mit heissen Beeren und Rahm	Fr. 12.50
Vacherintorte mit Glacé nach Wahl und Rahm <i>(ab 10 Pers., nur in den Monaten Oktober – April möglich)</i>	pro Pers. Fr. 11.50

Fragen Sie auch nach unseren aktuellen, hausgemachten Desserts.

