



RESTAURANT ZUM SEILER

RESTAURANT-HOTEL GARTENRESTAURANT

Rheinstrasse 93, 4410 Liestal
Telefon: 061 921 41 88, E-Mail: info@seilershotels.ch

Ihre Gastgeber: Peter und Jana Seiler
Simon und Ljuba Seiler

Es bedienen Sie: Monika Schäublin
Biljana Malisic
Hoa Hoang

Unsere Öffnungszeiten:

Warme Küche:

Montag	ganzer Tag Geschlossen	
Dienstag bis Donnerstag	11.00-14.30 / 17.00-21.30	11.00-13.45 / 17.15-20.30
Freitag und Samstag	11.00-14.30 / 17.00-22.00	11.00-13.45 / 17.15-20.30
Sonntag	11.00-14.30 / 17.00-20.30	11.00-13.45 / 17.00-19.30



SEILER'S HOTEL

Rheinstrasse 93, 4410 Liestal
Telefon +41 61 901 32 22, info@seilershotels.ch

Es bedient Sie: Hoa Hoang

In unseren Hotelzimmern fühlen sich unsere Gäste sehr wohl. Unsere Zimmer verfügen über Dusche/WC, TV, Telefon, Haartrockner und Zimmersafe. Die kostenlose Benützung unserer Parkplätze und des W-Lans versteht sich von selbst.





Herzlich Willkommen bei Seilers!

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen

Gerne verwöhnen wir Sie in unserem einladenden Ambiente im Restaurant und im Garten mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller und freuen uns, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Beim Einkaufen der Waren legen wir Wert auf hochstehende Qualität und gesunde, saisongerechte Nahrungsmittel, wenn immer möglich aus der Region. Beim Kochen stehen bei uns die traditionellen Zubereitungsarten im Vordergrund. Wir wünschen Ihnen einen „Guten Appetit“.

Als kleine Information zu unserer Speisekarte:

Sie können alle Gerichte als „kleinere Portion“ (ca. $\frac{3}{4}$ Portion) für den „kleinen Hunger“ oder als „Portion“ für den „Größeren Hunger“ wählen.

Zu jedem Gericht wählen Sie Ihre Beilage nach Lust und Laune.

Am Mittag verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste die ganze Woche mit kreativen und schmackhaften Mittagsmenus (Fleisch Menu, Fisch Menu, vegetarische Gerichte und zusätzliche Angebote)

Einen angenehmen Aufenthalt und „en Guete“ wünschen

Familien P. und S. Seiler





Kleinere Portion Portion

Suppen

Hausgemachte Tomatensuppe 4.50 6.00

Bouillon mit Flädli 4.50 6.00

Vegetarisches

Safran Risotto mit Gemüse garnitur
Kleiner gemischter Salat 24.00 29.00

Spaghetti „Holzfäller Art“ mit Champignons und Steinpilze in Olivenöl 20.00 24.00

Hausgemachte Spätzli „Walliser Art“
mit Tomaten und Rahm, mit Käse überbacken 20.00 24.00

Hausgemachte Spätzli mit Gemüse garnitur und Pilzrahmsauce 20.00 24.00

Hausgemachte Rösti mit Gemüse allerlei und Spiegelei 20.00 24.00

Hausgemachte Rösti mit Tomaten und Käse überbacken 20.00 24.00



Fisch (Herkunft: Egli Estland, Crevetten Vietnam)

Eglifilets paniert, in Olivenöl gebraten, Tartarsauce
garniert mit diversen Salaten, Pommes frites 32.00 37.00

Eglifilets in Olivenöl gebraten, mit Mandeln, Tartarsauce
Blattspinat an Crèmesauce, Salzkartoffeln oder Pommes frites 33.00 40.00

Riesencrevetten in Olivenöl gebraten, Tartarsauce
garniert mit diversen Salaten, Pommes frites 27.00 34.00

Diverses

Luzerner Rösti mit Speck und Käse überbacken 20.00 24.00

Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei 20.00 24.00

Spaghetti „Asconeser Art“ mit Kalbfleisch, Champignons, an Tomatensauce 20.00 24.00





Kleinere Portion Portion

Vom Schwein (Herkunft Schweiz)

Schweins Cordon bleu (mit Gorgonzola gefüllt, paniert) Gemüse garnitur, Pommes frites	31.00	38.00
Schweinsschnitzel paniert , Gemüse garnitur, Pommes frites	24.00	30.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce , Hausgemachte Spätzli	24.00	30.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter , Gemüse garnitur, Kartoffelcroquetten		31.00

Vom Kalb (Herkunft Schweiz)

Kalbs-Cordon bleu , Gemüse garnitur, Pommes frites	34.00	43.00
Kalbs-Wienerschnitzel paniert , Gemüse garnitur, Pommes frites	31.00	37.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ , Hausgemachte Rösti	29.00	35.00

Vom Rind (Herkunft, Australien)

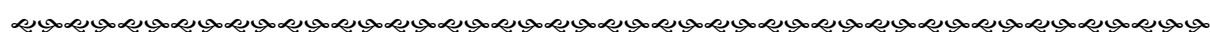
Zartes Rindsfilet mit Kräuterbutter , Gemüse garnitur, Pommes frites	130g 40.00	160g 47.00
--	------------	------------

Geflügel (Herkunft Schweiz)

Schweizer Pouletbrüstli gebraten , garniert mit diversen Salaten Pommes frites, Tartarsauce	21.00	25.00
Schweizer Pouletbrüstli gebraten , Gemüse garnitur Pommes frites, Tartarsauce	24.00	29.00

Hinweis für Allergiker

Teilen Sie uns bitte mit, welche Produkte für Sie nicht in Frage kommen. Wir versuchen mit Ihnen etwas Geeignetes für Sie zusammen zu stellen.



Vorspeisen & Salate

	Kleinere Portion	Portion
Grüner Blattsalat , an French Dressing	6.00	8.00
Gemischter Salat , an French Dressing	7.00	9.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei an French Dressing	9.00	11.00
Nüsslisalat mit Speck und Brotcroûtons an French Dressing	9.00	11.00
Balkansalat , an French Dressing mit Tomaten, Peperoni, Lauch und Fetakäse	7.50	9.80
Hausgemachter Waldorfsalat (Sellerie und Äpfel mit Ananas und Baumnüssen)	7.50	9.80
Salatteller , an French Dressing	14.00	17.50
Kalifornischer Salat Verschiedene Blattsalate, Karotten, Peperoni, Mais, Gurken und Pouletstreifen an French Dressing	15.00	19.00
Crevette Cocktail (Nordatlantik) Cocktail Sauce, Toast und Butter	11.50	18.00
6 Schnecken gratiniert , mit hausgemachter Kräuterbutter		14.50



Zur Zeit aktuell

Kleinere Portion

Portion

Hausgemachte Kürbissuppe mit Kürbiskernen

5.00

7.50

Rehschnitzel „Mirza“ an Wildrahmsauce

mit Speck, Champignons und Steinpilzen

Apfel mit Preiselbeeren, Pfirsich

gedämpftes Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl

Hausgemachte Spätzli

36.50

42.50

Zarter Rindsschmorbraten aus dem Baselbiet

Gemüse garnitur

Hausgemachter Kartoffelstock oder Hausgemachte Spätzli

28.50

33.50

Geschnetzelte Kalbsleberli an Madèresauce

Hausgemachte Rösti

Kleiner gemischter Salat

32.00

38.00

Filetgulasch „Stroganoff“

(Zarte Rindsfiletwürfeli rosa gebraten an Rahmsauce mit Pilzli und Peperoni)

Hausgemachter Kartoffelstock oder Hausgemachte Spätzli

Kleiner gemischter Salat

36.00

43.00

Zartes Entrecôte mit Kräuterbutter

(Herkunft Paraguay)

Gemüse garnitur

Pommes frites

32.50

38.50

Fangfrisches Forellenfilet gebraten mit Mandeln

(Herkunft Schweiz)

Gemüse garnitur

Pommes frites oder Salzkartoffeln / Tartaarsauce

26.00

32.00

Vegi Herbstteller

Hausgemachte Spätzli mit Pilzrahmsauce

Apfel mit Preiselbeeren, Pfirsich

gedämpftes Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl

20.00

24.00





Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets, Pommes frites	10.00
Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites	12.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Hausgemachte Spätzli	12.50
Pommes frites mit Ketchup	7.50
Hausgemachte Spätzli mit Pilzrahmsauce	12.00



Für den kleinen Hunger

	Kleinere Portion	Portion
Bauernspeck, fein geschnitten	13.50	17.50
Walliser Teller Speck, Käse, Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst	17.00	25.00
Käseteller	10.50	17.50
Wurstsalat einfach		9.50
Wurstsalat garniert		15.50
Wurstkäsesalat einfach		11.00
Wurstkäsesalat garniert		17.00
alle Wurstsalate mit Pommes frites zusätzlich		3.00

