



# 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: Vito Vasilic  
Monika Schäublin  
Biljana Malisic

### Unsere Öffnungszeiten:

Montag	11.00-14.30 / 17.00-21.00	11.00-13.45 / 17.15-20.00
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

### Warme Küche:



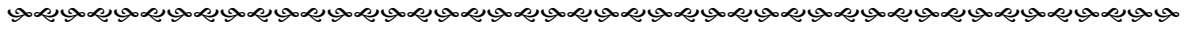
## SEILER'S HOTEL

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. Infolge der immer noch außergewöhnlichen COVID-19 Situation und den bundesbehördlichen Maßnahmen, haben wir unser Speiseangebot reduzieren müssen. Wir können Ihnen auf diese Weise garantieren, dass wir unseren gewohnten Qualitätsstandard beibehalten und zum Wohle Ihrer Gesundheit und ihrer Sicherheit das Schutzkonzept einhalten.*

*Wir freuen uns jedoch auf den Tag, an dem wir wieder zu unserem reichhaltigen Speiseangebot zurückkehren können. Sollten Sie in der momentanen Situation einen speziellen Essenswunsch haben, teilen Sie uns das mit. Wir werden unser Möglichstes tun, Ihnen diesen zu erfüllen.*



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





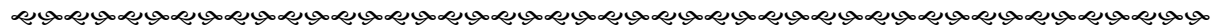
Kleinere Portion      Portion

## Suppen

<b>Hausgemachte Tomatensuppe</b>	4.20	6.00
<b>Bouillon mit Flädli</b>	4.20	6.00

## Vegetarisches

<b>Safran Risotto</b> mit Gemüse garnitur Kleiner gemischter Salat	23.00	28.00
<b>Hausgemachte Spätzli „Walliser Art“</b> mit Tomaten und Rahm, mit Käse überbacken	19.00	23.00
<b>Hausgemachte Spätzli</b> mit Gemüse garnitur und Pilzrahmsauce	19.00	23.00
<b>Hausgemachte Rösti</b> mit Gemüse allerlei und Spiegelei	19.00	23.00
<b>Hausgemachte Rösti</b> mit Tomaten und Käse überbacken	19.00	23.00



## Fisch (Herkunft: Egli und Zander Estland, Crevetten Vietnam)

<b>Zanderfilets in Bierteig frittiert</b> , Tartarsauce garniert mit diversen Salaten, Pommes frites	25.00	30.00
<b>Eglifilets paniert, in Olivenöl gebraten</b> , Tartarsauce garniert mit diversen Salaten, Pommes frites	30.00	35.00
<b>Eglifilets in Olivenöl gebraten, mit Mandeln</b> , Tartarsauce Blattspinat an Crèmesauce, Salzkartoffeln oder Pommes frites	30.00	38.00
<b>Riesencrevetten in Olivenöl gebraten</b> , Tartarsauce garniert mit diversen Salaten, Pommes frites	26.00	33.00

## Diverses

<b>Luzerner Rösti</b> mit Speck und Käse überbacken	19.00	23.00
<b>Berner Rösti</b> mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei	19.00	23.00
<b>Spaghetti „Asconeser Art“</b> mit Kalbfleisch, Champignons, an Tomatensauce	19.00	23.00
<b>Spaghetti</b> mit Steinpilzen und Champignons, in Olivenöl	19.00	23.00





Kleinere Portion      Portion

---

## **Vom Schwein** (Herkunft Schweiz)

<b>Schweins Cordon bleu (mit Gorgonzola gefüllt, paniert)</b> Gemüse garnitur, Pommes frites	29.50	36.00
<b>Schweinsschnitzel paniert,</b> Gemüse garnitur, Pommes frites	22.50	28.50
<b>Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce,</b> Hausgemachte Spätzli	22.50	28.50
<b>Schweinssteak mit Kräuterbutter,</b> Gemüse garnitur, Kartoffelcroquetten		29.50

## **Vom Kalb** (Herkunft Schweiz)

<b>Kalbs-Cordon bleu,</b> Gemüse garnitur, Pommes frites	33.00	41.00
<b>Kalbs-Wienerschnitzel paniert,</b> Gemüse garnitur, Pommes frites	29.00	35.00
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“,</b> Hausgemachte Rösti	26.00	32.00

## **Vom Rind** (Herkunft, Irland, Grossbritannien)

<b>Zartes Rindsfilet mit Kräuterbutter,</b> Gemüse garnitur, Pommes frites	130g 38.00	160g 45.00
---	------------	------------

## **Geflügel** (Herkunft Schweiz)

<b>Schweizer Pouletbrüstli gebraten,</b> garniert mit diversen Salaten Pommes frites, Tartarsauce	20.00	24.00
<b>Schweizer Pouletbrüstli gebraten,</b> Gemüse garnitur Pommes frites, Tartarsauce	23.00	28.00

## **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
<b>Grüner Blattsalat</b> , an French Dressing	5.50	7.50
<b>Gemischter Salat</b> , an French Dressing	6.50	9.00
<b>Salatteller</b> , an French Dressing	14.00	17.50
<b>Balkansalat</b> , an French Dressing mit Tomaten, Peperoni, Lauch und Hüttenkäse	7.50	9.80
<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b> mit gehacktem Ei an French Dressing	9.00	11.00
<b>Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen</b> an Oel-Essig Dressing	9.00	12.00
<b>Nüsslisalat</b> mit Speck und Brotcroûtons an French Dressing	9.00	11.00
<b>Hausgemachter Waldorfsalat</b> (Sellerie und Äpfel mit Ananas und Baumnüssen)	7.50	9.80
<b>Kalifornischer Salat</b> Verschiedene Blattsalate, Karottenstreifen, Peperoni und Pouletstreifen mit Brotcroûtons an French Dressing	15.00	19.00
<b>Kalbsleberstreifen und Steinpilze gebraten</b> auf feinem Mischsalat, an French Dressing	17.50	22.50
<b>Crevetten Cocktail (Nordatlantik)</b> Cocktail Sauce, Toast und Butter	10.50	17.50
<b>6 Schnecken gratiniert</b> , mit hausgemachter Kräuterbutter		14.50



## Herbst- und Wildgerichte

Kleinere Portion

Portion

---

<b>Hausgemachte Kürbissuppe</b> mit Kürbiskernen und Croûtons	5.00	7.50
--	------	------

<b>Rehschnitzel „Mirza“ an Wildrahmsauce</b> (Fleisch aus dem Schwarzwald) mit Speck, und Pilzli Apfel mit Preiselbeeren, Pfirsich Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl Hausgemachte Spätzli	35.00	42.00
--	-------	-------

<b>Geschnitzelte Kalbsleberli an Madèresauce</b> Hausgemachte Rösti Kleiner gemischter Salat	31.00	37.00
--	-------	-------

<b>Filetgulasch „Stroganoff“</b> (Zarte Rindsfleischwürfel rosa gebraten an Rahmsauce mit Pilzli und Peperoni) Hausgemachter Kartoffelstock oder Hausgemachte Spätzli Kleiner gemischter Salat	36.00	43.00
---	-------	-------

<b>Zarter Rindsschmorbraten aus dem Baselbiet</b> (Fleisch aus dem Baselbiet) Gemüse garnitur Hausgemachter Kartoffelstock oder Hausgemachte Spätzli	27.50	32.50
---	-------	-------

<b>Vegi Herbstteller</b> Hausgemachte Spätzli mit Pilzrahmsauce Apfel mit Preiselbeeren, Pfirsich gedämpftes Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl	19.00	23.00
---	-------	-------





## Für unsere kleinen Gäste

---

<b>Chicken Nuggets, Pommes frites</b>	10.00
<b>Panierter Schweinsschnitzel</b> Pommes frites	12.50
<b>Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce</b> Hausgemachte Spätzli	12.50
<b>Pommes frites mit Ketchup</b>	6.00
<b>Hausgemachte Spätzli mit Pilzrahmsauce</b>	10.50



## Für den kleinen Hunger

---

	Kleinere Portion	Portion
<b>Bauernspeck, fein geschnitten</b>	13.50	17.50
<b>Walliser Teller</b> Speck, Käse, Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst	16.00	23.50
<b>Käseteller</b>	10.50	17.50
<b>Wurstsalat einfach</b>		9.50
<b>Wurstsalat garniert</b>		15.50
<b>Wurstkäsesalat einfach</b>		11.00
<b>Wurstkäsesalat garniert</b>		17.00
<b>alle Wurstsalate mit Pommes frites zusätzlich</b>		3.00

