



# RESTAURANT ZUM SEILER

## RESTAURANT-HOTEL GARTENRESTAURANT

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

Ihre Gastgeber: Familie Haziri Burim und Tina

Küchenchef: Simon Seiler

Es bedienen Sie: Monika Schäublin  
Tina Haziri

### Unsere Öffnungszeiten:

<b>Montag</b>	<b>ganzer Tag Geschlossen</b>	<b>Warme Küche:</b>
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 / 17.15-21.00
Sonntag	11.00-14.30 / 17.00-21.30	11.00-13.45 / 17.00-20.30



## SEILER'S HOTEL

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

Es bedient Sie: Arben Tahiri und Blerim Musolli

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 im Restaurant zum Seiler

## *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: Haziri Burim und Tina  
Küchenchef: Simon Seiler



Kleinere Portion      Portion

---

## Suppen

<b>Hausgemachte Tomatensuppe</b>	5.00	7.00
<b>Bouillon mit Flädli</b>	5.00	7.00

## Vegetarisches

<b>Hausgemachte Spätzli „Walliser Art“</b> mit Tomaten und Rahm, mit Käse überbacken	21.00	25.00
<b>Hausgemachte Spätzli</b> mit Gemüse garnitur und Pilzrahmsauce	21.00	25.00
<b>Hausgemachte Rösti</b> mit Gemüse allerlei und Spiegelei	21.00	25.00
<b>Hausgemachte Rösti</b> mit Tomaten und Käse überbacken	21.00	25.00



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

<b>Eglifilets paniert, in Olivenöl gebraten, Tartarsauce</b> garniert mit diversen Salaten, Pommes frites	33.00	38.00
<b>Eglifilets in Olivenöl gebraten, mit Mandeln, Tartarsauce</b> Blattspinat an Crèmesauce, Salzkartoffeln oder Pommes frites	34.00	41.00
<b>Schweizer Forellenfilet gebraten mit Mandeln</b> Gemüse allerlei Pommes frites / Tartarsauce	27.00	33.00

## Diverses

<b>Luzerner Rösti</b> mit Speck und Käse überbacken	21.00	25.00
<b>Berner Rösti</b> mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei	21.00	25.00
<b>Spaghetti „Asconeser Art“</b> mit Kalbfleisch, Champignons, an Tomatensauce	21.00	25.00





Kleinere Portion      Portion

---

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

<b>Schweins Cordon bleu (mit Gorgonzola gefüllt, paniert)</b> Gemüse garnitur, Pommes frites	32.00	39.00
<b>Schweinsschnitzel paniert,</b> Gemüse garnitur, Pommes frites	25.00	31.00
<b>Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce,</b> hausgemachte Spätzli	25.00	31.00
<b>Schweinssteak mit Kräuterbutter,</b> Gemüse garnitur, Kartoffelcroquetten		31.00

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

<b>Kalbs-Cordon bleu,</b> Gemüse garnitur, Pommes frites	35.00	44.00
<b>Kalbs-Wienerschnitzel paniert,</b> Gemüse garnitur, Pommes frites	33.00	39.00
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“,</b> hausgemachte Rösti	31.00	36.00
<b>Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce,</b> Gemüse allerlei Hausgemachte Spätzli	31.00	36.00

## **Vom Rind** (Herkunft, Paraguay)

<b>Zartes Rindsfilet mit Kräuterbutter,</b> Gemüse garnitur, Pommes frites	130g 41.00	160g 48.00
---	------------	------------

## **Geflügel** (Herkunft Schweiz)

<b>Schweizer Pouletbrüstli gebraten,</b> garniert mit diversen Salaten Pommes frites, Tartarsauce	22.00	26.00
<b>Schweizer Pouletbrüstli gebraten,</b> Gemüse garnitur Pommes frites, Tartarsauce	25.00	30.00

## **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	6.00	8.00
<b>Gemischter Salat</b> , an French Dressing	7.00	9.50
<b>Balkansalat</b> , an French Dressing mit Tomaten, Peperoni, Lauch und Fetakäse	7.50	9.80
<b>Hausgemachter Waldorfsalat</b> (Sellerie und Äpfel mit Ananas und Baumnüssen)	7.50	9.80
<b>Salatteller</b> , an French Dressing	14.00	17.50
<b>Kalifornischer Salat</b> Verschiedene Blattsalate, Karotten, Peperoni, Mais, Gurken und Pouletstreifen an French Dressing	15.00	19.00
<b>Crevetten Cocktail (Nordatlantik)</b> Cocktail Sauce, Toast und Butter	12.50	20.00
<b>6 Schnecken gratiniert</b> , mit hausgemachter Kräuterbutter		14.50



## Zurzeit aktuell

Kleinere Portion      Portion

---

<b>Zartes Entrecôte</b> (Fleisch aus Paraguay) mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse garnitur Pommes frites	Kleinere Portion Ca 150g	32.00	38.00
	Portion Ca 200g		

<b>Geschnetzelte Kalbsleberli</b> an Madèresauce Hausgemachte Rösti Kleiner gemischter Salat		33.00	39.00
--	--	-------	-------

<b>Kalbs Piccata „Milanaise“</b> Safranrisotto Kleiner gemischter Salat		33.00	39.00
---	--	-------	-------

<b>Filetgulasch „Stroganoff“</b> (Zarte Rindsfiletwürfeli rosa gebraten an Rahmsauce mit Pilzli und Peperoni) Hausgemachte Spätzli Kleiner gemischter Salat		37.00	44.00
--	--	-------	-------

<b>Schweizer Forellenfilet gebraten mit Mandeln</b> Gemüse allerlei Pommes frites / Tartarsauce		27.00	33.00
---	--	-------	-------

<b>Safran Risotto</b> mit Gemüse garnitur		21.00	25.00
--	--	-------	-------





## Für unsere kleinen Gäste

---

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



## Für den kleinen Hunger

---

	Kleinere Portion	Portion
<b>Bauernspeck, fein geschnitten</b>	13.50	17.50
<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