



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	10.00 bis 22.00
Dienstag-Freitag	10.00 bis 22.30
Samstag	10.30 bis 22.30
Sonntag	10.30 bis 21.00

Warme Küche:

Montag	11.00 bis 13.45 und 17.15 bis 21.00
Dienstag-Samstag	11.00 bis 13.45 und 17.15 bis 21.30
Sonntag	11.00 bis 20.00 (durchgehend)


SEILER'S HOTEL

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

Es bedient Sie: Karin Braun

In unseren Hotelzimmern fühlen sich unsere Gäste sehr wohl. Unsere renovierten Zimmer verfügen über Badezimmer, TV, Telefon, Minibar, Haartrockner und Zimmersafe. Die kostenlose Benützung unserer Parkplätze und des W-Lans versteht sich von selbst. Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet ist der optimale Start in einen erfolgreichen Tag.

(25. Januar 2019)





Herzlich Willkommen bei Seilers!

Liebe Gäste,

Es freut uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

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, Vegi Menu und zusätzliche Angebote)

Ein kleiner Tipp:

Versuchen Sie unsere hausgemachten Butterspätzli, oder unsere feinen, hausgemachten Rösti.

Zurzeit empfehlenswert

Rehschnitzel / Rehgeschnetzeltes

Vegi Winterteller

Eglifilets paniert (ganz fein), Kalbsleberli, Kalbs Saltin bocca

Einen angenehmen Aufenthalt und „en Guete“ wünschen

Familien P. und S. Seiler

Vorspeisen & Salate

	Kleinere Portion	Portion
Grüner Blattsalat , an French Dressing	5.20	7.00
Gemischter Salat , an French Dressing	5.80	8.50
Salatteller , an French Dressing	14.00	17.50
Balkansalat , an French Dressing mit Tomaten, Peperoni, Lauch und Hüttenkäse	7.00	9.80
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei an French Dressing	7.80	10.80
Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen an Oel-Essig Dressing	8.80	11.80
Nüsslisalat mit Speck und Brotcroûtons an French Dressing	7.80	10.80
Winter Salat (diverse Blattsalate, Speck, Champignons, Steinpilzli, Trauben und Aepfelstückli) an Oel-Essig Dressing	15.00	20.00
Hausgemachter Waldorfsalat (Sellerie und Äpfel mit Ananas und Baumnüssen)	7.00	9.80
Walliser Trockenfleisch mit hausgemachtem Waldorfsalat (Sellerie und Äpfel mit Ananas und Baumnüssen)	13.50	18.50
Kalifornischer Salat Verschiedene Blattsalate, Mais, Gurken, Karotten, Peperoni, mit Brotcroûtons und Pouletstreifen an French Dressing	15.00	19.00
Kalbsleberstreifen und Steinpilze gebraten auf feinem Mischsalat, an French Dressing	17.50	22.50
Crevette Cocktail (Nordatlantik) Cocktail Sauce, Toast und Butter		15.50
Riesencrevetten (Vietnam) in Olivenöl gebraten, mit feinem Mischsalat, an French Dressing	16.50	25.00
6 Schnecken gratiniert , mit hausgemachter Kräuterbutter		14.50



Zur Zeit Aktuell

Kleinere Portion

Portion

Tagessuppe (bitte erkundigen sie sich nach dem Angebot) 3.20 5.00

Rehschnitzel „Mirza“ an Wildrahmsauce

mit Speck, Champignons und Steinpilzen

Apfel mit Preiselbeeren, Pfirsich

gedämpftes Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl

Hausgemachte Spätzli

34.00

40.00

Zartes Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce

mit Speck, Champignons und Steinpilzen

Apfel mit Preiselbeeren, Kastanien, Pfirsich

Feine Butternüdeli oder hausgemachte Spätzli

27.50

32.50

Geschnetzelte Kalbsleberli an Madèresauce

Hausgemachte Rösti

Kleiner gemischter Salat

30.00

36.00

Filetgulasch „Stroganoff“

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

Hausgemachter Kartoffelstock oder hausgemachte Spätzli

Kleiner gemischter Salat

35.00

42.00

Kalbs Saltin bocca Romana

(mit Salbei und Rohschinken)

Safran Risotto

Kleiner gemischter Salat

32.00

37.50

Vegi Winterteller

Hausgemachte Spätzli mit Pilzrahmsauce

Apfel mit Preiselbeeren, Pfirsich


gedämpftes Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl

18.50

22.00

Herkunft Rehfleisch: Slowakei

(V25.01.2019)



Feines aus dem Suppentopf

	Kleinere Portion	Portion
Hausgemachte Tagessuppe	3.20	5.00
Hausgemachte Gemüsesuppe	3.80	5.50
Hausgemachte Tomatensuppe	4.20	6.00
Bouillon mit Ei	3.50	5.20
Bouillon mit Flädli	3.50	5.20
Bouillon nature	3.00	4.50

Pasta und Risotto

	Kleinere Portion	Portion
Spaghetti Napolitana , an hausgemachter Tomatensauce	15.50	19.50
Spaghetti Carbonara , mit Schinken und Ei	18.50	22.00
Spaghetti Holzfäller Art , mit Champignons und Steinpilzen, in Olivenöl	18.50	22.00
Spaghetti Asconeser Art mit Kalbfleisch und Pilzen an hausgemachter Tomatensauce	18.50	22.00
Weisses Risotto , mit Gemüseallerlei	18.50	22.00
Tortelloni gratiniert Spinat-Quarkfüllung, an Crèmesauce mit Rahm und Käse	18.50	22.00

Hausgemachte Rösti

	Kleinere Portion	Portion
Rösti , mit feiner Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	18.50	22.00
Berner Rösti , mit Spiegeleier, Speck und Zwiebeln	18.50	22.00
Walliser Rösti , mit Tomaten und Käse überbacken	18.50	22.00
Luzerner Rösti , mit Speck, Rahm und Käse überbacken	18.50	22.00
Vegi Rösti , mit Gemüseallerlei und Spiegeleier	18.50	22.00
Rösti mit Spiegeleier	15.50	19.00

Hausgemachte Butterspätzli

	Kleinere Portion	Portion
Spätzli Walliser Art , mit Tomatenwürfeli und Rahm, mit Käse überbacken	18.50	22.00
Spätzli Chef Art , mit Speck, Champignons und Steinpilzen	18.50	22.00
Hausgemachte Spätzli mit Gemüseallerlei und Pilzrahmsauce	18.50	22.00

Fleischklassiker

Kleinere Portion

Portion

Vom Schwein (Schweiz)

Schweins Cordon 28.50 33.50
(mit Gorgonzola gefüllt, paniert)
Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl

Schweinsschnitzel paniert 21.00 27.00
Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl

oder

garniert mit verschiedenen Salaten, Beilage nach Wahl

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce 21.00 27.00
Beilage nach Wahl

Schweinssteak mit Kräuterbutter 28.50
Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl

oder

garniert mit diversen Salaten, Beilage nach Wahl

Vom Kalb (Schweiz)

Kalbs-Cordon bleu 32.00 40.00
Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl

Kalbs-Wienerschnitzel paniert 28.00 34.00
Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ 25.00 30.00
Beilage nach Wahl

Kalbs-Piccata Milanaise 29.00 35.00
Beilage nach Wahl

Kalbsschnitzelchen an Steinpilzsauce 32.00 40.00
Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl

Kalbsbratwurst mit feiner Zwiebelsauce 18.50 22.00
Hausgemachte Rösti

Vom Lamm (Neuseeland, Australien)

Zarte Lammfilets 29.00 36.00
an Pfefferrotweinsauce, Gemüse garnitur
Beilage nach Wahl

(V25.01.2019)



Vom Rind (Schottland, Irland)

Zartes Rindsfilet ca 130g 38.00 ca 160g 45.00
Pfefferrotweinsauce
und hausgemachte Kräuterbutter
Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl

oder
garniert mit diversen Salaten, Beilage nach Wahl

Zartes Entrecôte „Prime Rib“ ca 150g 36.00 ca 200g 43.00
Pfefferrotweinsauce
und hausgemachte Kräuterbutter
Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl

oder
garniert mit diversen Salaten, Beilage nach Wahl

Zartes doppeltes Rindsfilet (Chateaubriand) 200g pro Person
mit Kräuterbutter, Pfefferrotweinsauce und Sauce Béarnaise
Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl in zwei Gängen serviert pro Person 60.00

Geflügel (Schweiz)

Zartes Schweizer Pouletbrüstli gebraten 19.50 23.50
garniert mit diversen Salaten, Sauce Tartar
Beilage nach Wahl

Zartes Schweizer Pouletbrüstli gebraten 19.50 23.50
an Pilzrahmsauce, Beilage nach Wahl

Zartes Schweizer Pouletbrüstli gebraten 22.50 27.50
Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl

Beilagen zu den Fleischgerichten zur Wahl:

Pommes frites, Hausgemachte Rösti

Kartoffelcroquetten, Salzkartoffeln, Hausgemachter Kartoffelstock

Hausgemachte Butterspätzli, Butternüdeli

Tomatenspaghetti oder Butterspaghetti

Weisses Risotto oder Safran Risotto, Butterreis

(V25.01.2019)



Fisch und Crevetten (Egli Estland, Crevetten Vietnam)

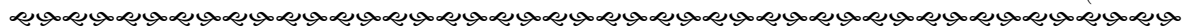
	Kleinere Portion	Portion
Egli Filets in Olivenöl gebraten mit Mandeln Blattspinat, Salzkartoffeln, Tartarsauce	29.00	36.50
Egli Filets frittiert Blattspinat, Salzkartoffeln, Tartarsauce	24.00	29.50
Egli Filets frittiert garniert mit verschiedenen Salaten, Tartarsauce	24.00	29.50
Salzkartoffeln oder Pommes frites extra		3.00
Egli Filets frittiert Pommes frites, Tartarsauce	24.00	29.50
Egli Filets paniert in Olivenöl gebraten Blattspinat, Salzkartoffeln, Tartarsauce	24.00	29.50
Egli Filets paniert in Olivenöl gebraten garniert mit verschiedenen Salaten, Tartarsauce	24.00	29.50
Salzkartoffeln oder Pommes frites extra		3.00
Riesencrevetten in Olivenöl gebraten garniert mit diversen Salaten und Butterreis	25.00	32.00
Riesencrevetten mit Spaghetti an Crèmesauce mit Tomatenwürfeli und Kräutern	23.00	28.00
Riesencrevetten auf Safranrisotto mit Tomatenwürfeli	25.00	32.00

Erkunden Sie sich nach unserem Tagesangebot von Frischfisch



Nicht nur für Vegetarier

	Kleinere Portion	Portion
Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei	18.50	22.00
Walliser Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	18.50	22.00
Vegi Rösti mit Gemüseallerlei, und Spiegelei	18.50	22.00
Hausgemachte Rösti mit Spiegeleier	15.50	19.00
Omelette mit Champignons	13.50	17.50
Käseschnitte mit Tomaten und Spiegelei	15.50	19.00
Spaghetti Holzfäller Art mit Champignons und Steinpilzen an Olivenöl	18.50	22.00
Spaghetti Napolitaine an hausgemachter Tomatensauce	15.50	19.50
Tortelloni gratiniert (Spinat-Quarkfüllung) an Crèmesauce, mit Rahm und Käse	18.50	22.00
Hausgemachte Spätzli „Walliser Art“ mit Tomatenwürfeli und Rahm, mit Käse überbacken	18.50	22.00
Hausgemachte Spätzli mit Gemüseallerlei und Pilzrahmsauce	18.50	22.00
Weisses Risotto mit Gemüseallerlei	18.50	22.00
Hausgemachter Kartoffelstock mit Gemüseallerlei und Pilzrahmsauce	18.50	22.00





Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets, Pommes frites	10.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites	12.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Hausgemachte Spätzli	12.50
Pommes frites mit Ketchup	6.00
Hausgemachte Spätzli mit Pilzrahmsauce	10.50



Für den kleinen Hunger

	Kleinere Portion	Portion
Bauernspeck, fein geschnitten	13.50	17.50
Walliser Teller Speck, Käse, Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst	16.00	23.50
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
Sandwich Schinken, Salami oder Käse		5.20
Belegte Brötchen Spargel, Ei, Schinken, Salami oder Sellerie		5.20

(V25.01.2019)



