



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	10.30 bis 22.00
Dienstag-Freitag	10.30 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.

(11. September 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, vegetarische Gerichte und zusätzliche Angebote)

Zur Zeit empfehlenswert

Zarter Rindsschmorbraten (aus dem Baselbiet)

Kalbs Saltim bocca Romana

Filetgulasch „Stroganoff“

Zarte Lammfilets

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.

Besten Dank

Einen angenehmen Aufenthalt und „en Guete“ wünschen

Familien P. und S. Seiler



Vorspeisen & Salate

	Kleinere Portion	Portion
Grüner Blattsalat , an französischer Sauce	5.20	7.00
Gemischter Salat , an französischer Sauce	5.80	8.50
Salatteller , an französischer Sauce	14.00	17.50
Balkansalat , an französischer Sauce mit Tomaten, Peperoni, Lauch und Hüttenkäse	7.00	9.80
Tomatensalat an französischer Sauce mit frischem Basilikum und Zwiebeln	7.00	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella an französischer Sauce mit frischem Basilikum und Zwiebeln	8.00	11.50
Hausgemachter Waldorfsalat (Sellerie und Äpfel mit Ananas und Baumnüssen)	7.00	9.80
Griechischer Salat Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Oliven, Bohnen und Weichkäse an Öl-Essig-Dressing, garniert mit Eierscheiben	15.00	19.00
Kalifornischer Salat Verschiedene Blattsalate, Mais, Gurken, Karotten, Peperoni, mit Brotcroûtons und Pouletstreifen an französischer Sauce	15.00	19.00
Nizza Salat Verschiedene Blattsalate, Thon, Peperoni, Bohnen, Tomaten, Oliven , an Öl-Essig-Dressing, garniert mit Eierscheiben	15.00	19.00
Crevetten cocktail (Nordatlantik) Cocktail Sauce, Toast und Butter	10.50	15.50
Riesencrevetten (Vietnam) in Olivenöl gebraten, mit feinem Mischsalat	16.50	25.00
6 Schnecken gratiniert , mit hausgemachter Kräuterbutter		14.50



Zur Zeit aktuell

Kleinere Portion

Portion

Tagessuppe (bitte erkundigen sie sich nach den Angebot)	3.20	5.00
Zarter Rindsschmorbraten (aus dem Baselbiet)		
Gemüse garnitur		
Hausgemachte Spätzli	25.00	30.00
Kalbs Saltim bocca Romana (mit Salbei und Rohschinken)		
Safran Risotto		
Kleiner gemischter Salat	32.00	37.50
Filetgulasch „Stroganoff“ (Zarte Rindsfiletwürfel rosa gebraten, an Rahmsauce mit Peperoni und Pilzen)		
Hausgemachte Spätzli		
Kleiner gemischter Salat	35.00	42.00
Geschnetzelte Kalbsleberli an Madèresauce		
Hausgemachte Rösti		
Kleiner gemischter Salat	30.00	36.00
Zarte Lammfilets an Pfefferrotweinsauce		
Gemüse garnitur		
Kartoffelcroquetten	32.00	38.00

(11. September 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 Napolitain , an hausgemachter Tomatensauce	15.50	19.50
Spaghetti Carbonara , mit Schinken und Ei	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 und Champignons	18.50	22.00
Hausgemachte Spätzli mit Gemüseallerlei und Pilzrahmsauce	18.50	22.00



Fleischklassiker

	Kleinere Portion	Portion
<u>Vom Schwein (Schweiz)</u>		
Schweins Cordon (mit Gorgonzola gefüllt, paniert) Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	28.50	33.50
Schweinsschnitzel paniert Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	21.00	27.00
oder garniert mit verschiedenen Salaten, Beilage nach Wahl		
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Beilage nach Wahl	21.00	27.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl		28.50
oder garniert mit diversen Salaten, Beilage nach Wahl		
<u>Vom Kalb (Schweiz)</u>		
Kalbs-Cordon bleu Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	32.00	40.00
Kalbs-Wienerschnitzel paniert Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	28.00	34.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ Beilage nach Wahl	25.00	30.00
Kalbs-Piccata Milanaise Beilage nach Wahl	29.00	35.00
Kalbsbratwurst mit feiner Zwiebelsauce Hausgemachte Rösti	18.50	22.00



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)

	Kleinere Portion	Portion
Zartes Schweizer Pouletbrüstli gebraten garniert mit diversen Salaten, Sauce Tartar Beilage nach Wahl	19.50	23.50
Zartes Schweizer Pouletbrüstli gebraten an Pilzrahmsauce, Beilage nach Wahl	19.50	23.50
Zartes Schweizer Pouletbrüstli gebraten Gemüse garnitur, Beilage nach Wahl	22.50	27.50

Beilagen zu den Fleischgerichten zur Wahl:

- Pommes frites, Hausgemachte Rösti
- Kartoffelcroquetten, Salzkartoffeln,
- Hausgemachte Butterspätzli, Butternüdeli
- Tomatenspaghetti oder Butterspaghetti
- Weisses Risotto oder Safran Risotto, Butterreis



Fisch und Crevetten (Egli Estland, Crevetten Vietnam)

	Kleinere Portion	Portion
Eglifilets in Olivenöl gebraten mit Mandeln Blattspinat, Salzkartoffeln, Tartarsauce	29.00	36.50
Zanderfilets im Bierteig frittiert Blattspinat, Salzkartoffeln, Tartarsauce	24.00	29.50
Zanderfilets im Bierteig frittiert garniert mit verschiedenen Salaten, Tartarsauce	24.00	29.50
Salzkartoffeln oder Pommes frites extra		3.00
Zanderfilets im Bierteig frittiert Pommes frites, Tartarsauce	24.00	29.50
Eglifilets paniert in Olivenöl gebraten Blattspinat, Salzkartoffeln, Tartarsauce	24.00	29.50
Eglifilets 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 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



Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets, Pommes frites	10.00
Panierter 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
Thon Salat garniert		15.50
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



