



# RESTAURANT ZUM SEILER

## RESTAURANT-HOTEL GARTENRESTAURANT

Rheinstrasse 93, 4410 Liestal  
Telefon: 061 921 41 88, E-Mail: [info@seilershotels.ch](mailto: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](mailto:info@seilershotels.ch)

Es bedient Sie: Hoa Hoang

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.



## 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 mit Kartoffelstock**

**Rehschnitzel garniert „Mirza“**

Einen angenehmen Aufenthalt und „en Guete“ wünschen

Familien P. und S. Seiler

### 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

---

## Vorspeisen & Salate

	Kleinere Portion	Portion
<b>Grüner Blattsalat</b> , an French Dressing	5.20	7.00
<b>Gemischter Salat</b> , an French Dressing	5.80	8.50
<b>Salatteller</b> , an French Dressing	14.00	17.50
<b>Balkansalat</b> , an French Dressing mit Tomaten, Peperoni, Lauch und Hüttenkäse	7.00	9.80
<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b> mit gehacktem Ei an French Dressing	7.80	10.80
<b>Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen</b> an Oel-Essig Dressing	8.80	11.80
<b>Nüsslisalat mit Speck und Brotcroûtons</b> an French Dressing	7.80	10.80
<b>Wintersalat</b> (diverse Blattsalate, Speck, Champignons, Steinpilz, Trauben und Äpfelstückli) an Oel-Essig Dressing	15.00	20.00
<b>Hausgemachter Waldorfsalat</b> (Sellerie und Äpfel mit Ananas und Baumnüssen)	7.00	9.80
<b>Walliser Trockenfleisch mit hausgemachtem Waldorfsalat</b> (Sellerie und Äpfel mit Ananas und Baumnüssen)	13.50	18.50
<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>Riesencrevetten (Vietnam)</b> in Olivenöl gebraten, mit feinem Mischsalat, an French Dressing)	16.50	25.00
<b>6 Schnecken gratiniert</b> , mit hausgemachter Kräuterbutter		14.50

(V02.02.2020)

---

---

## Zur Zeit aktuell

Kleinere Portion

Portion

---

### Hausgemachte Selleriecrèmesuppe

5.00

7.50

### Kalbs Saltin bocca

(mit Salbei und Rohschinken)

Safran Risotto

Kleiner gemischter Salat

28.50

35.00

### Geschnitzelte 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

### Zarter Rindsschmorbraten aus dem Baselbiet

Gemüse garnitur

Hausgemachter Kartoffelstock

25.00

30.00

### Zarte Lammkoteletten an Pfefferrotweinsauce

Gemüse garnitur

Kartoffelcroquetten

27.50

32.00

### Safran Risotto

mit Steinpilzen

Kleiner gemischter Salat

22.50

27.50

---

## Feines aus dem Suppentopf

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

## Pasta und Risotto

	Kleinere Portion	Portion
<b>Spaghetti Napolitaine</b> , an hausgemachter Tomatensauce	15.50	19.50
<b>Spaghetti Carbonara</b> , mit Schinken und Ei	18.50	22.00
<b>Spaghetti Asconeser Art</b> mit Kalbfleischwürfeli und Pilzen an hausgemachter Tomatensauce	18.50	22.00
<b>Spaghetti Holzfäller Art</b> mit Champignons und Steinpilzen an Olivenöl	18.50	22.00
<b>Weisses Risotto</b> , mit Gemüseallerlei und Broccoli	18.50	22.00
<b>Tortelloni gratiniert</b> Spinat-Quarkfüllung, an Crèmesauce mit Rahm und Käse	18.50	22.00

## Hausgemachte Rösti

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

## Hausgemachte Butterspätzli

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



## Fleischklassiker

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

**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,

Hausgemachte Butterspätzli, Butternüdeli

Tomatenspaghetti oder Butterspaghetti

Weisses Risotto oder Safran Risotto, Butterreis





## **Fisch und Crevetten (Egli Estland, Crevetten Vietnam)**

---

	<b>Kleinere Portion</b>	<b>Portion</b>
<b>Eglifilets in Olivenöl gebraten mit Mandeln</b> Blattspinat, Salzkartoffeln, Tartarsauce	29.00	36.50
<b>Zanderfilets im Bierteig frittiert</b> Blattspinat, Salzkartoffeln, Tartarsauce	24.00	29.50
<b>Zanderfilets im Bierteig frittiert</b> garniert mit verschiedenen Salaten, Tartarsauce	24.00	29.50
Salzkartoffeln oder Pommes frites extra		3.00
<b>Zanderfilets im Bierteig frittiert</b> Pommes frites, Tartarsauce	24.00	29.50
<b>Eglifilets paniert in Olivenöl gebraten</b> Blattspinat, Salzkartoffeln, Tartarsauce	24.00	29.50
<b>Eglifilets paniert in Olivenöl gebraten</b> garniert mit verschiedenen Salaten, Tartarsauce	24.00	29.50
Salzkartoffeln oder Pommes frites extra		3.00
<b>Riesencrevetten in Olivenöl gebraten</b> garniert mit diversen Salaten und Butterreis	25.00	32.00
<b>Riesencrevetten mit Spaghetti</b> an Crèmesauce mit Tomatenwürfeli und Kräutern	23.00	28.00
<b>Riesencrevetten auf Safran Risotto</b> mit Tomatenwürfeli	25.00	32.00

***Erkunden Sie sich nach unserem Tagesangebot von Frischfisch***





## Nicht nur für Vegetarier

---

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



## 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>Thon Salat garniert</b>		15.50
<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
<b>Sandwich</b> Schinken, Salami oder Käse		5.20
<b>Belegte Brötchen</b> Spargel, Ei, Schinken, Salami oder Sellerie		5.20

