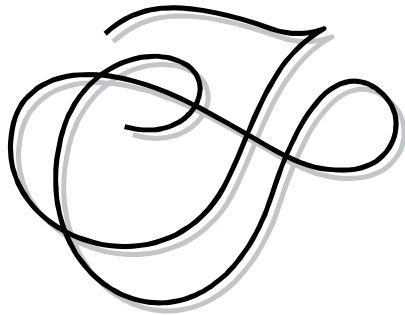


# **Menuvorschläge**

## **Restaurant Jägerstübli, Anwil**



**Jürg und Gabriela Mohler**



RESTAURANT  
**JÄGERSTÜBLI**

**Familie J. Mohler-Sutter**

**Hauptstrasse 13**

**4469 Anwil**

**Telefon 061 991 06 18**

**[www.jaegerstuebli-anwil.ch](http://www.jaegerstuebli-anwil.ch)**

**[info@jaegerstuebli-anwil.ch](mailto:info@jaegerstuebli-anwil.ch)**

**Mittwoch bis Sonntag geöffnet**

Unsere Räumlichkeiten können wir Ihnen in folgenden Grössen zur Verfügung stellen:

Restaur1nt	bis 20 Personen (ohne Stammtisch)
Stübli ofenseitig	10 - 12 Personen
Stübli hinten	16 - 22 Personen
Stübli	22 - 32 Personen

Schönes Gartenrestaurant mit prächtiger Aussicht  
Grosser Parkplatz

Wir freuen uns sehr, Sie als Gäste in unserem Haus willkommen zu heissen. Sie kompetent zu beraten, bei der Organisation zu unterstützen und am Anlass zu verwöhnen, ist uns ein besonderes Anliegen

Jürg, Gabriela, Tanja Mohler-Sutter und Jägerstübli-Team

## **Menuauswahl** **ein Menu pro Gesellschaft**

Wir legen viel Wert auf die persönliche Betreuung und bitten Sie daher, Ihren Besuch für die Menubesprechung telefonisch anzumelden, damit wir genügend Zeit für Sie reservieren können.

Diese **Menuvorschläge sind ab 10 Personen gültig**. Umfasst Ihr Fest weniger Personen, verlangen Sie bitte unsere Speisekarte.

**Pro Gesellschaft** bitten wir Sie nur **ein Menu** auszusuchen.

**Bitte machen Sie Ihr Menu zwei Wochen vor Ihrem Anlass ab.**

## **Dekoration**

Beim Organisieren des passenden Blumenschmucks sind wir Ihnen gerne behilflich. Kleine Gestecke sind schon ab Fr. 40.-- und Schnittblumensträusse ab Fr. 25.-- erhältlich.

Um Ihrem Anlass eine festliche Note zu geben, stellen wir Ihnen Kerzen kostenlos zur Verfügung.

## **Freinachts - Verlängerung**

Die offizielle Polzeistunde im Kanton Baselland ist um 23.30 Uhr.

Bei Verlängerung bis 1.00 Uhr, verrechnen wir Fr. 50.--

bis maximal 2.00 Uhr, verrechnen wir Fr. 100.--

## **Gäitezahl**

**Die am Vortag des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich für die Mindest-Rechnungstellung.**

**Im Saal verlangen wir bei einer Personenzahl unter 20 Erwachsenen eine Pauschale von Fr. 100.--.**

## **Kinder**

Bitte geben Sie uns die Anzahl der teilnehmenden Kinder bekannt. Wir haben eine spezielle Kinderkarte für unsere kleinen Gäste.

## **Rechnung**

Bitte hinterlassen Sie uns die genaue Adresse, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. **Bei Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten, EC-direkt und Postcard nehmen wir gerne.**

## Apéritif

**Hausapéro:** Kleine Häppchen dazu Thürner Kerner

pro Person Fr. 13.--

## Gebäck, Canapés

Hausgemachtes Blätterteiggebäck

pro Person Fr. 3.--

Knoblibrot

pro Person Fr. 3.--

Mini-Frühlingsrollen

Stück Fr. 2.--

Käseküchlein

Stück Fr. 1.50

Zwetschgen im Speckmantel

Stück Fr. 2.--

Schinkengipfeli

Stück Fr. 2.--

Canapés Schinken, Salami, Käse  
Lachs, Crevetten

Stück Fr. 2.--

Stück Fr. 2.50

Vegetarische Cräckers mit Käsemousse

pro Person Fr. 3.--

\*\*\*\*\*

# Menuvorschläge

Buntgemischte Blattsalate mit  
gebratener Pouletbrust Florida

\*\*\*\*\*

Kalbsrahmschnitzel  
Nudeln und Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Kleiner Coupe Danemark

\*\*\*\*\*

Fr. 59.--

Bouillon Flädli

\*\*\*\*\*

Kalbscarrébraten an Rosmarinjus  
Stübliglatin

Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Bunter Dessertteller „Jägerstübli“

\*\*\*\*\*

Fr. 70.--

Festpastete mit Sauce Cumberland  
mit Salat garniert

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet ganz gebraten  
auf Steinpilzrahmsauce

Grüne Nudeln

Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Parfait

saisonal

\*\*\*\*\*

Fr. 63.50

Seeteufelmédailon mit  
Kräuterkruste

auf Apfelweinsauce mit

Basmatireis

\*\*\*\*\*

Rindsfilettournedos Sauce

Bearnaise

Pommes Frites

Saisongemüse

\*\*\*\*

Sorbetpalette „Jägerstübli“

\*\*\*\*\*

Fr. 82.--

Rauchlachsrosen mit Meerrettich-  
schaum, Toast und Butter

\*\*\*\*\*

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Nudeln

Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes

Schokolademousse

\*\*\*\*\*

Fr. 78.--

Gemischter Salat

\*\*\*\*\*

Schweinssteak an

Pfefferrahmsauce

Pommes Frites

Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Vacheringlacé bunt garniert

\*\*\*\*\*

Fr. 47.--

## Regionale, einheimische Spezialitäten

Tomatencrèmesuppe  
mit Basilikum und Gin parfümiert  
\*\*\*\*\*

Geschmorter Rindsbraten  
Kartoffelstock  
Saisongemüse  
\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Caramelköppli  
\*\*\*\*\*  
Fr. 46.50

Gemischte Blattsalate mit Ei und  
Croûtons  
\*\*\*\*\*

Tessiner Kalbfleischvögel  
an Salvagninsauce  
Kräuter-Risotto  
Saisongemüse  
\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Parfaitglacé  
\*\*\*\*\*  
Fr. 57.50

Waadtländer Lauch-Blätterteigkuchen  
mit leichtem Salatbouquet  
\*\*\*\*\*

Aargauer Kalbsbraten mit Pflaumen  
Rosmarinkartoffeln  
Saisongemüse  
\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Schoggimousse  
mit Rahm und Früchten garniert  
\*\*\*\*\*  
Fr. 66.--

Festpastete mit Sauce Cumberland  
und kleinem Salatbouquet  
\*\*\*\*\*

Oltinger Limousin Rindsfilet  
Sauce Bearnaise (hausgemacht)  
Zündholzkartoffeln  
Saisongemüse  
\*\*\*\*\*

Coupe Lächerli  
\*\*\*\*\*  
Fr. 73.--

## Festliche Menu

Hausgemachte Terrine mit  
frisch sautierten Pilzen und Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Zanderfiletsaltimbocca  
auf Safranrisotto

\*\*\*\*\*

Überkrusteter Lammcarrébraten Provençales  
Stübliglatin  
Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Saisonale Dessertkreation „Jägerstübli“

\*\*\*\*\*

Fr. 86.--

Feingeräucherter Lachs mit Avocados-Ruccolasalat

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

\*\*\*\*\*

Steinbuttfiletschnitte kurzgebraten  
auf Sauerampfersauce mit Camarquereis

\*\*\*\*\*

Roastbeef mit Sauce Bearnaise  
Zündholzkartoffeln  
Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Kleiner Käseteller

\*\*\*\*\*

Saison-Parfait mit Früchten garniert

\*\*\*\*\*

Fr. 112.--

ohne Käse

Fr. 105.--

## Festliche Menu

Tomatenmousse mit Grönlandcrevetten  
und Avocados

\*\*\*\*\*

Gedeckter Lauchkuchen französische Art

\*\*\*\*\*

Kalbsfiletbraten im Pistazienmantel  
auf Morchelrahmsauce  
Hausgemachte Knöpfli  
Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Panna cotta mit  
Früchten garniert und Sesamtoffees

\*\*\*\*\* Fr. 82.--

Buntgemischte Blattsalate der Saison  
mit gebratenem Kaninchenfilet  
Speck und Croûtons

\*\*\*\*\*

Leichte Tomatensuppe mit Gin

\*\*\*\*\*

Meerfischmosaik auf Zitronengrassauce  
Parfumreis

\*\*\*\*\*

Blutorangensorbet mit Campari

\*\*\*\*\*

Rindsfilet im Teig Wellington  
Trüffelsauce  
Kartoffelkroquetten  
Saisongemüse

\*\*\*\*\*

Früchtegratin mit Himbeersorbet

\*\*\*\*\* Fr. 120.--



# Sie können sich Ihr Menu selbst zusammenstellen

---

## Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 8.--
Gemischter Salat	Fr. 10.--
Saisonsalat mit gebratener Pouletbrust	Fr. 12.--
Saisonsalat mit gebratener Entenbrust	Fr. 15.--
<b>Saisonal:</b>	
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 13.--
Melone mit Rohschinken garniert	Fr. 15.--
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 12.--
Nüsslisalat mit Croûtons und Speck	Fr. 14.--
Nüsslisalat mit Rauchlachs	Fr. 17.--
*****	
Hausgemachter marinierter Lachs mit Senfsauce und Salat garniert	Fr. 16.--
Rauchlachsteller mit Toast und Butter	Fr. 18.--
Hausgemachte Terrine garniert mit Calvadosäpfeln	Fr. 15.--
Festpastete mit Sauce Cumberland und Salat garniert	Fr. 14.--
*****	

## Suppen und warme Vorspeisen

Hausgemachte Bouillon mit Einlage -Flädli, Gemüsestreifen oder Diablotins	Fr. 8.--
Hausgemachte Crèmesuppen Tomaten, Spargel, Broccoli, Geflügel oder Zucchini mit Curry	Fr. 9.--
Suppen mit Gin, Sherry	Fr. 9.50
*****	
Waadtländer Lauch-Blätterteigkuchen Mit leichtem Salatbouquet	Fr. 14.--
Seeteufelmédailon mit Kräuterkruste auf Apfelweinsauce und Basmatireis	Fr. 20.--
*****	

## Hauptgänge

Schweinssteak an Pfefferrahmsauce Pommes Frites und Saisongemüse	Fr. 28.--
Schweinsrahmschnitzel Nudeln und Saisongemüse	Fr. 29.--
Schweinssteak an Morchelrahmsauce Hausgemachte Knöpfli und Saisongemüse	Fr. 35.--
Schweinscarrébraten auf Senf-Kräuterjus Stübliglatin und Saisongemüse	Fr. 28.--
Schweinsfilet im Blätterteig Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet	Fr. 33.--
Schweinsfiletmédailon Veltliner Art <i>(mit Steinpilzen, Tomaten und Rahm)</i> Grüne Nudeln und Saisongemüse	Fr. 36.--
*****	

## Fortsetzung Hauptgänge

Kalbsrahmschnitzel  
Nudeln und Saisongemüse Fr. 38.--

Kalbescarré auf Steinpilzsauce  
Kartoffelcroquetten und Saisongemüse Fr. 44.--

Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
Nudeln und Saisongemüse Fr. 50.--  
\*\*\*\*\*

Oltinger Limousin Rindsfilettournedos Sauce Bearnaise  
Pommes Frites und Saisongemüse Fr. 50.--

Oltinger Limousin Rindsfilet ganz gebraten mit Rosmarinjus  
Nudeln und Gemüsebouquet Fr. 48.--  
\*\*\*\*\*

Lammcarrébraten mit frischem Thymian  
Stübligratin und Saisongemüse Fr. 37.--

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Provençales  
Stübligratin und Saisongemüse Fr. 38.--  
\*\*\*\*\*

Fleisch Deklaration: Rind, Kalb, Schwein und Poulet von  
Oltingen BL oder Schweiz, Lamm Neuseeland, Ente Frankreich.

## Dessert der Süsse Abschluss

Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm und Früchtegarnitur	Fr. 9.00
Eiskaffee mit Rahm	Fr. 9.00
Coupe Lächerli <i>Caramelglace, Haselnussglace mit Piccolo Lächerli und Rahm</i>	Fr. 9.00
Hausgemachtes Parfaitglacé je nach Saison	Fr. 13.50
Bunter Dessertteller „Jägerstübli“	Fr. 18.--
Hausgemachtes Schokoladenmousse	Fr. 10.--
Vacheringlacé bunt garniert	Fr. 9.--
Sorbetteller „Jägerstübli“	Fr. 12.--
Früchtegratin mit Himbeersorbet	Fr. 14.--
*****	
Käseteller mit hauseigenen Essigzwetschgen <i>Kleine Auswahl an Baselbieter Käse</i>	Fr. 9.--

\*\*\*\*\*