

Speisekarte



Restaurant Jägerstübli Anwil

JÄGERSTÜBLIMENU

Hors d'oeuvre Teller

Trüffelrisotto

Fernheim Rindsfiletmédallions Café de Paris
mit Pommes Frites
und Saisongemüse

Souffléglacé Grand Marnier

Menu 78

Menu mit Wein *mit je einem Glas Weiss- und Rotwein* 92

Unsere Weinempfehlung zum Menu

Zu den Vorspeisen

Weiss

Cuvée d'Or blanche Kerner, Gutedel, Riesling-Sylvaner **1 dl Fr. 7.20**

Siebe Dupf Kellerei, Liestal In dieser edlen Cuvée sind die aromatische Frische des Riesling-Sylvaners, der elegante Charakter des Gutedels und die markante Fruchtigkeit des Kerners harmonisch vereint.

Zum Hauptgang

Rot

Cuvée d'Or Rouge Pinot Noir, Cabernet Dorsa **1 dl Fr. 7.50**

Siebe Dupf Kellerei, Liestal In dieser Cuvée ist die Kraft des Cabernet Dorsa und die Eleganz des Pinot Noir harmonisch vereint. Verführerische Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Weichsel, Kräutern und leichte Röstaromen begeistern sowohl in der Nase wie auch am Gaumen. Der dezente Holzausbau verleiht dem Wein Struktur, ohne ihn zu dominieren.

JÄGERSTÜBLI-SPEZIALITÄTEN

Hors d'oeuvre Teller mit Pastete, Swissrauchlachs,
Crevettencocktail und Oltinger Landrauchschinken **24**

Saisonsalat Florida

Unser Klassiker, mit gebratenem CH-Pouletbrüstli
Ananas, Melone und Pinienkernen **25**

Vorspeise **19**

Italienisches Tagliata Fernheim Rindsfilet saftig gebraten,
geschnitten auf Salat serviert mit gehobeltem Hartkäse und
Pommes Frites **37**

Fitnesssteller *ein saftiges Stück Fleisch mit Kräuterbutter und
verschiedenen Salaten garniert.*

mit Pouletbrust **25**

mit Paniertes Schweinsschnitzel **30**

mit Schweinscordon-bleu **36**

mit Lammfilet **42**

mit Fernheim Rindsfilet **46**

Vegetarische Gerichte

Salatteller mit Ei **19**

Bunter Gemüseteller mit Pommes Frites **28**

Risotto mit Zucchini und Cherrytomaten **25**

Vorspeise **19**

JÄGERSTÜBLI-KLASSIKER

| | |
|--|----|
| Grüner Salat | 9 |
| Gemischter Salat | 12 |
| <i>Französisch/Haus/Italienisch Salatsaucen, alle hausgemacht und laktosefrei</i> | |

| | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Schweizer Lachs mit Kräuterkruste | |
| auf leichter Meaux-Senfsauce | 38 |
| Reis und Saisongemüse | <i>Kleine Port./Vorsp.</i> 32 |

| | |
|-------------------------------------|----|
| Schweinscordon-bleu mit Gruyèrekäse | 38 |
| Pommes Frites und Saisongemüse | |

| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| Paniertes Schweinsschnitzel | |
| Pommes Frites und Saisongemüse | 30 |
| | <i>Kleine Portion</i> 26 |

| | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Lammrückenfilet mit Kräuterkruste | |
| Risotto und Saisongemüse | 44 |
| | <i>Kleine Portion</i> 38 |

| | |
|-----------------------------------|----|
| Fernheim Rindsfilet Café de Paris | 48 |
| Pommes Frites und Saisongemüse | |

Fleisch- Deklaration: Schwein, Poulet und Fisch Baselland oder Schweiz, Lamm Neuseeland. Rindsfilet Fernheim Paraguay. Die Kooperative Fernheim sorgt für das wirtschaftliche und soziale Wohl seiner Mitglieder

Allergene werden mündlich deklariert.

**Danke für Ihren Besuch und
Auf Wiedersehen**

