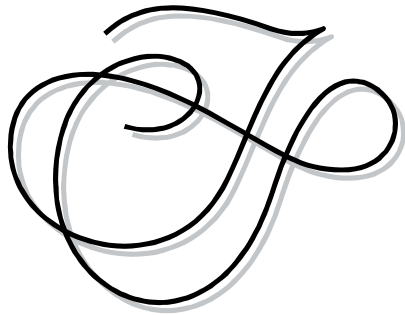


Menuvorschläge

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

info@jaegerstuebli-anwil.ch

Mittwoch bis Sonntag geöffnet

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

Restaurant	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 Polizeistunde 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 Aargauer Riesling-Sylvaner, von unserer Nachbargemeinde Wittnau, Weingut Buchmann.

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	Stück Fr. 2.--
Lachs, Crevetten	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
Stübliggratin

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 Speck
und Croûtons

Tessiner Kalbfleischvögel
an Rotweinsauce
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.--
Saisonal:	
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. 9.50
Coupe Lächerli <i>Caramelglace, Nussglace mit Piccolo Lächerli und Rahm</i>	Fr. 9.50
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.--
