

# Speisekarte

## Restaurant Jägerstübli Anwil



**Jürg und Gabriela Mohler**

## **FRÜHLINGSVORSPEISEN**

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

## **FRÜHLINGSSPEZIALITÄTEN**

Portion frische Weisse oder Grüne Spargeln  
mit Neuen Bratkartoffeln  
und hausgemachter Sauce Hollandaise 36  
*Kleine Portion* 30

Dazu:

Gekochter Bauernschinken 8  
Oltinger Landrauchschinken 10

Oltinger Limousin Naturabeef Entrecôte  
hausgemachte Sauce Hollandaise  
mit Spargeln und Neuen Bratkartoffeln 47

## **VEGETARISCH**

Tagliatelle mit Bärlauchpesto  
Spargeln und Tomaten 25

*Allergene werden mündlich deklariert.*

# FRÜHLINGSMENU IM JÄGERSTÜBLI

Frühlingsvoller Vorspeisenteller

\*\*\*\*\*

Zeglinger Zander  
auf weissem Spargelfrikasse

\*\*\*\*\*

Lammkôtelette mit Bärlauchkruste  
mit Neuen Bratkartoffeln  
und Frühlingsgemüse

\*\*\*\*\*

Soufflé Grand Marnier mit frischen Erdbeeren

\*\*\*\*\*

Menu	78
Menu mit Wein <i>mit je einem Glas Weiss- und Rotwein</i>	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, Kräuter und leichte Röstaromen begeistern sowohl in der Nase wie auch am Gaumen. Der dezente Holzausbau verleiht dem Wein Struktur, ohne ihn zu dominieren.

\*\*\*\*\*

*Mit unserem neuen Frühlingssmenu, mit aussergewöhnlichen Aromen und unterschiedlichen Texturen, sich etwas besonderes gönnen und sich den Frühling direkt auf den Teller zu holen. Wir bieten frische, knackige, würzige, scharfe und süssen Aromen, die auf der Zunge tanzen und sich zu einer frühlingshaften Geschmacksexplosion vereinen.*

## **KLASSIKER**

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

<b>Schweizer Lachs mit Kräuterkruste</b>		
auf leichter Meaux-Senfsauce		<b>38</b>
Reis und Gemüsebouquet	<i>Kleine Portion/Vorspeise</i>	32

<b>Zeglinger Zander gebraten mit Mandeln</b>	40	
Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	<i>Kleine Port./Vorsp.</i>	34

<b>Schweinscordon-bleu mit Gruyèrekäse</b>	38
Saisongemüse	

<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>	30	
Saisongemüse	<i>Kleine Portion</i>	26

<b>Oltinger Premium Schweinskotlett</b>	38
mit Zwiebel-Knobli-Chili gebraten	
Saisongemüse	

<b>Lammrückenfilet mit Kräuterkruste</b>	44	
Saisongemüse	<i>Kleine Portion</i>	38

## **SAISONALE BEILAGEN**

Neue Bratkartoffeln	Pommes Frites
Reis	Tagliatelle

*Fleisch- Deklaration: Rind, Schwein, und Fisch Baselland oder Schweiz,  
Lamm Neuseeland. Allergene werden mündlich deklariert.*