

Ihr Restaurant im Quartier

Menusuppe	CHF	3.50
Tagessuppe gross	CHF	5.00
Menusalat vom Buffet	CHF	4.00
Tagesdessert	CHF	3.00
Tagesteller	CHF	13.50
Tagesteller klein	CHF	10.00
Tagesmenu	CHF	20.50
Tagesmenu klein	CHF	17.50
Sonntagsteller	CHF	21.50
Sonntagsteller klein	CHF	17.50
Sonntagsmenu	CHF	29.00
Sonntagsmenu klein	CHF	26.00
Kleiner Salatteller	CHF	7.00
Grosser Salatteller	CHF	10.00

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Täglich geöffnet:

Montag bis Freitag
 Von 08.30 – 17.30 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen
 Von 8.30 – 16.30 Uhr

Leben, Wohnen und Betreuung im Alter
FRENKENBÜNDTEN

Gitterlistrasse 10
 4410 Liestal

Tel.: 061 927 17 70

E-Mail: hotellerie@frenkenbuendten.ch

www.frenkenbuendten.ch



Fleischdeklaration

Wir verwenden, wenn nicht anders deklariert, Fleisch und Geflügelprodukte aus der Schweiz. Bei Fragen wenden Sie sich bitte direkt an unsere Service Mitarbeiter/innen.

Rindfleisch:	Schweiz (z.B. Sonnenhof Liedertswil) Origine Qualität
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz Origine Qualität
Pouletfleisch:	Schweiz (z.B. Hof Herrenmatt Bennwil) Origine Qualität
Trutenfleisch:	Schweiz
Kaninchen:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz, Australien, Neuseeland
Wild:	Schweiz, Deutschland, Österreich, Neuseeland, Slowakei
Fisch:	Schweiz (z.B. Königszander & Egli Napfgebiet, Egli Tropenhuus Frutigen) Marine Stewardship Council (MSC Label)

Menuplan vom 14.01. – 20.01.2019

Wochenempfehlung vom Chef

Montag – Mittwoch

Schweins Filet Medaillon an
 Morchel Rahm Sauce
 Polenta und Gemüse
 Salat vom Buffet

CHF 19.50

Donnerstag – Samstag

Sautiertes Rotbarsch-Filet
 (Nordatlantik) Jus
 Glasierte Wintergemüse
 Frittierte Haselnusskartoffeln
 Salat vom Buffet

CHF 21.50

Aus dem Gemüsegarten

Gemüseteller und ein
 Hirsequarkküchlein mit
 Pilzen

CHF 13.-

Tagesmenu mit Salat

Montag

Steinpilzcremesuppe
Gefüllte Schweinsbrust, Jus
Crispy Kartoffeln
Blumenkohl mit Polonaise
Vanillestange

Dienstag

Grünerbsensuppe mit Minze
Haxenragoût vom Angus Beef
provenzalische Art (mit Tomaten und
Pilzen) Hirse-Gnocchi mit Gemüse
Schoggi Roulade

Mittwoch

Gemüsecremesuppe
Spaghetti Carbonara (Rahmsauce mit
Schinken, Speck, Champignons, Käse)
Süssmostquark-Creme

Donnerstag

Kalbfleischcremesuppe m. Gemüsewürfeli
Geschnetzeltes Kalbfleisch
Morchelrahmsauce Spätzli
glasierte Karotten
Coupe Dänemark

Freitag

Bouillon mit Gurkenwürfel
Pastetli mit
Linsen-Gemüse-Kräuter-Ragoût
Erbsli und Rüebl
Beerenkompott

Samstag

Leichte Kräutercremesuppe
Panierte Cervelats
Bratkartoffeln mit Thymian
Kohlrabi an Rahmsauce
Birnenquark

Sonntag

Kraftbrühe mit Sherry und Backerbsen
Rindsschmorbraten „Rheinische Art“
(mit Sultaninen) Kartoffelstock
Gemüse garnitur
Gebrannte Creme Grossmutter's Art

Vegetarisch mit Salat

Montag

Steinpilzcremesuppe
Kartoffeltäschli Williams
(mit Birnen und Käse überbacken)
Blumenkohl mit Polonaise
Vanillestange

Dienstag

Grünerbsensuppe mit Minze
Indisches Blumenkohl-Curry
Hirse-Gnocchi mit Gemüse
sautierte Zucchini-Sesamscheiben
Schoggi Roulade

Mittwoch

Gemüsecremesuppe*
Spaghetti an Gemüserahmsauce
Champignons und Kräuter
Süssmostquark-Creme

Donnerstag

Spargelcremesuppe
Gefülltes Kohlrabi mit Gemüsewürfel
Morchelrahmsauce, Spätzli
glasierte Karotten
Coupe Dänemark

Freitag

Bouillon mit Gurkenwürfel
Pastetli mit
Linsen-Gemüse-Kräuter-Ragoût
Erbsli und Rüebl
Beerenkompott

Samstag

Leichte Kräutercremesuppe
Raclette-Kartoffeln
Mixed Pickels
Cornichons
Birnenquark

Sonntag

Kraftbrühe mit Sherry u. Backerbsen
Gebratenes Thon-Steak, Kräuterbutter
Kartoffelstock
Gemüse garnitur
Gebrannte Creme Grossmutter's Art