

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 18.03. – 24.03.2019

Wochenempfehlung vom Chef

Montag – Mittwoch

Fischragout an Zitronen-
Rahmsauce mit Crevetten
Bandnudeln und kleines
Gemüseplättchen
Salat vom Buffet

CHF 18.50

Donnerstag – Samstag

Saltimbocca, Jus
Safran Risotto
Tagesgemüse
Salat vom Buffet

CHF 19.00

Aus dem Gemüsegarten

Gemüseteller
mit panierten Maniok-Kugeln
CHF 13.-

Tagesmenu mit Salat

Montag

Kresse Cremesuppe
Risotto mit Spargel Ragout
Käse und Mascarpone
Frischer Fruchtsalat

Dienstag

Gemüsebouillon mit Ei
Blätterteig Pastetchen gefüllt mit
Bratkügel-Ragout und Pilzen
Erbsen und Karotten
Gedeckte Apfelschnitte

Mittwoch

Graziella-Suppe
Rindsragout mit Gemüse
Kartoffelstock
Glasierter Kohlraben
Creme Catalan

Donnerstag

Safranbouillon mit Flädli
Schweinsnierstück niedergegart
Neue Kartoffeln
Blumenkohl polnische Art
Panna Cotta

Freitag

Gemüsecremesuppe
Spargel-Ravioli auf Gemüsebett
an feiner Spargelsauerrahmsauce
Waldbeeren mit Vanillequark
im Glas

Samstag

Brotsuppe
Waadtländer Saucisson
Krautstiel, Karotten-Kartoffelgratin
Glace

Sonntag

Kraftbrühe mit Blumenkohl
Rindsschmorbraten an
Barolo Sauce
Polenta-Gnocchi méditerrané
Gemüse Bouquet
Royal Schnitte

Vegetarisch mit Salat

Montag

Kresse Cremesuppe
Risotto mit Spargel Ragout
Käse und Mascarpone
Frischer Fruchtsalat

Dienstag

Gemüsebouillon mit Ei
Blätterteig Pastetchen gefüllt mit
Gemüse-Pilz-Ragout und Tofu
Erbsen und Karotten
Gedeckte Apfelschnitte

Mittwoch

Graziella-Suppe
Mediterraner Kartoffelstock
(mit Zucchetti, Tomatenwürfel und Feta)
Kräuterjus, glasierte Kohlraben
Creme Catalan

Donnerstag

Safranbouillon mit Flädli
Paniertes Austernseitling-Schnitzel, Jus
neue Kartoffeln
Blumenkohl polnische Art
Panna Cotta

Freitag

Gemüsecremesuppe
Spargel-Ravioli auf Gemüsebett
an feiner Spargelsauerrahmsauce
Waldbeeren mit Vanillequark
im Glas

Samstag

Brotsuppe
Spiegelei auf Krautstiel
Karotten-Kartoffelgratin
Glace

Sonntag

Kraftbrühe mit Blumenkohl
Sautiertes Fisch-Ragout
auf Champagner-Fischrahmsauce
Polenta-Gnocchi méditerrané Gemüse
Bouquet
Royal Schnitte