

RESTAURANT ENGEL  
LIESTAL



Herzlich willkommen

# Spargeln

## Weinempfehlung



Baselbieter Kerner 2017 Siebe Dupf Kellerei Liestal

1dl 7.00 / 7.5dl 48.00



Leichtes Muskatbukett, Aromen von exotischen Früchten und Pfirsich mit feinrassiger Säure, harmoniert mit der Mineralität des Spargels zu einer schönen Länge im Abgang.





  
 Frische Spargeln ganz klassisch mit regionalen Frühlingskartoffeln  
Hausgemachte Sauce Hollandaise

½ Portion 200g 21.00  
Ganze Portion 300g 29.00

### Zusätzlich:

Portion Rohschinken 60g 11.00  
Portion Kochschinken 60g 7.00



  
 Spargelcrèmesuppe mit Bärlauch-Pesto  
9.50

Lauwarmer Spargelsalat  
Rohschinken, Morcheln, pochiertes Ei, Parmesan  
Vorspeise 22.00 / Hauptgang 31.00

Egfilets mit klassischer Sauce Maltaise\*  
Frische Spargeln, neue Kartoffeln  
\*Ableitung der Sauce Hollandaise mit Blutorange  
38.00

## WECK-Gläsli als Vorspeise

Kombinieren Sie nach Lust und Laune!

-  Karamellierter Ziegenfrischkäse aus Dallenwil mit Akazienhonig und Lauchasche
-  Auberginenkaviar mit Feta und gerösteten Mandeln
- Rindstartar mit gehobelter Belperknolle


2er Kombination.....	14.50
3er Kombination.....	21.50
Ein einzelnes Gläsli nur für den Glust.....	7.50

## Vorspeisen

Rindstartar vom Entrecôte 70g 22.50  
mit Calvados, Whisky oder Cognac, serviert mit Toast und Butter

 Fagottini al tartufo 16.50  
Fagottini mit Trüffel-Frischkäsefüllung, leichte Trüffelsauce, konfierte Cherrytomaten

 Engel Salat 14.50  
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, Nüssen und Ei

 Gemischter Salat 11.00

 Grüner Salat 10.00



Hausgemachte Salatsaucen: Französisch, Italienisch, Mango und Himbeer

## Suppen

 Klassische Tomatensuppe 9.50  
Rahmhaube, Basilikumöl

Tagessuppe 8.00


## Hauptgänge

Rindsentrecôte - Sauce aux trois poivres	Lady Cut 150g	37.00
Pommes frites, Marktgemüse	Fitness Cut 200g	42.00
	Business Cut 250g	47.00
	Gentlemen Cut 300g	52.00
Wienerschnitzel		39.50
Paniertes Schweizer Kalbsschnitzel, Pommes frites, Preiselbeeren, Saisongemüse		
BURGER		33.50
Frisch gemachter Burger Patty aus zartem Rindsentrecôte 140g, klassischen Cheddar, gebackene Zwiebelringe, gebratenen Speck, Salat, Tomate, Essiggurke und Haus-Sauce. Zum Gourmet Burger gibt es natürlich Pommes frites und Haus-Ketchup!		
Gourmet Burger ohne Pommes frites		27.50
Rindstartar vom Entrecôte 140g mit Calvados, Whisky oder Cognac, serviert mit Toast und Butter		33.50
Gaeng Keow Wan Gai Schweizer Poulet, pikante grüne Thai Curry Sauce, Cashew-Nüsse, Jasminreis, Wokgemüse		33.00
 Fagottini al tartufo Fagottini mit Trüffel-Frischkäsefüllung, leichte Trüffelsauce, konfierte Cherrytomaten		31.00
Caesar-Salat Schweizer Poulet, Blattsalat, Caesar-Dressing, knusprige Speckstreifen, Croûtons		25.50
 Gemüsecurry im Papadam Wokgemüse an pikanter grüner Thai Curry Sauce, Cashew-Nüsse, Jasminreis		25.50

## Swiss No.1's

Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes, Champignonsauce, Rösti, Saisongemüse		42.00
Frische Kalbsleber Madeira nach Tagesangebot mit Rösti und Saisongemüse		39.50
Traditionelle Eglifilets gebraten mit Butter und Mandelsplitter, Salzkartoffeln, Spinat		34.50
Schweinsrahmschnitzel Champignonsauce, Butternüdeli, Marktgemüse		29.00
Paniertes Schweineschnitzel Pommes frites, Marktgemüse		29.00
Zanderknusperli mit Tartar Sauce Pommes frites, Salat		26.50





**Fondue Chinoise „Deluxe“ à discrétion  
ab 2 Personen**

**Handgeschnittenes Fleisch**

**Rindsentrecôte, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Poulet**

**Pommes frites, Reis**

**Senfrüchte, Mixed Pickels und Salat**

**4 hausgemachte Saucen und Trüffelmayonnaise**

**49.50 pro Person**



## Desserts

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Glacé nach Wahl	11.50
Kleine Crema Catalana	8.00
Hausgemachtes Nougat-Parfait im WECK-Gläsli	7.00

## Coupes

Coupe Romanov	12.00
Zwei Kugel Vanille Glacé, frische Erdbeeren und Rahm	1/2 8.00
Coupe Dänemark	12.00
Zwei Kugeln Vanille Glacé mit Schokoladensauce und Rahm	1/2 8.00
Coupe „Heisse Liebe“	12.00
Zwei Kugeln Vanille Glacé mit warmen Himbeeren und Rahm	1/2 8.00
Eiskaffee	12.00
Zwei Kugeln Vanille Glacé, doppelter Espresso, Rahm	1/2 8.00
Sorbet Colonel	10.50
Eine Kugel Zitronensorbet, Vodka	

## Glacé

Schokolade, Vanille, Caramel, Mocca, Erdbeer, Zitronensorbet, Himbeersorbet	
Pro Kugel	3.50
Portion Rahm	1.50

Herkunftsländer:

Rindfleisch-IRL, Kalb-CH,  
Geflügel-CH, Schwein-CH, Eier-Bodenhaltung CH



Vegetarisch. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.