

Essen & Trinken

Bankettkarte Winter



GASTRONOMIE
DIETISBERG



Ein genussreiches Willkommen ...



Schön, dass Sie den Dietisberg für Ihren Anlass in Betracht ziehen. In unserem Gastronomiebetrieb setzen wir auf regionale und saisonale Produkte, sowie Fleisch und Käse aus eigener Produktion. So entstehen in unserer Küche qualitativ hochwertige Menüs mit feinsten Baselbieter-Aromen. In dieser Bankettkarte finden Sie eine Auswahl unserer Speisen und Getränkeangebote. Gerne stellen wir mit Ihnen Ihr Lieblingsmenu zusammen. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Tauchen Sie ein in die Lebensmittelwelt des Dietisbergs.

Wir freuen uns, Sie auf dem Dietisberg willkommen zu heissen.

Ihre Gastgeberin

Lea Thomet
Leiterin Gastronomie Dietisberg



Inhalt

Apéro	04
Apéro Riche	05
Menüs	06
Buffets	07
Vorspeisen	08
Hauptgerichte	09
Desserts	11
Getränke	12
Allgemeine Informationen	15





Apéro

Gefüllte Focaccia (ab 10 Personen bestellbar)	pro Pers.	6.50
Curry, Ei		
Poulet mit Salat		
Roastbeef mit Tartar-Sauce		
Gemischte Käseplatte (80 g)	pro Pers.	6.50
Verschiedene Käsesorten aus der eigenen Käserei		
Brot		
Fleischplatte (80 g)	pro Pers.	7.50
Trockenfleisch, Trockenwurst und Aufschnitt aus der eigenen Metzgerei		
Brot		
Gemischte Blätterteig-Gebäck-Platte	pro Pers.	7.50
Pesto-Rollen		
Schinkengipfeli		
Curry-Linsen		
Käsestangen		
Zwetschgen im Speckmantel	pro Stück	1.50
Mini Quiche	pro Stück	2.00
Mini Pizza	pro Stück	2.00
Gemüse mit Dip	pro Pers.	2.00
Rindshackfleisch-Spiessli pikant	pro Stück	2.50
Schweins-Spiessli mariniert	pro Stück	2.50
Windbeutel gefüllt mit Schinkenmousse	pro Stück	2.50
Dietisberger Apérogebäck	pro Pers.	3.00
Quarkkräuter-Knusperli in verschiedenen Geschmacksrichtungen		
1m-Sandwiches	pro Stück	37.00
Gefüllt mit Dietisberger Produkten aus der Metzgerei und/oder der Käserei		



Apéro Riche

Vom kalten Buffet

pro Pers.

27.00

Fleisch- und Käseplatten mit Dietisberger Produkten dazu Brot

Mini-Sandwiches und/oder Focaccia

Diverses Blätterteiggebäck

Schweinsspiessli mariniert

Vom warmen Buffet

Quiche assortiert

Urdinkelkernotto

Mini Pastetli gefüllt

Vom süssen Buffet

Früchtespiesse

Auswahl an zwei Crèmen (Apfel, Schokolade, Vanille, Gebrannt, Nougat)

Gebäckplatte





Menüs

Menü 1 44.50

Winterlicher Salat mit Frischkäse, Trauben und Baumnüssen

Kalbs- und Schweinsbraten an Kräuterjus
Kartoffelgratin
Gemüse

Apfeltarte Tatin mit Vanillesauce

Menü 2 52.50

Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Prune D'Or und Selleriesalat

Rindsschmorbraten
Spätzli
Gemüse

Windbeutel mit gerösteter Haselnusscrème

Menü 3 68.00

Blattsalat mit Knuspernüssen

Randencrèmesuppe mit Sauerrahm und Croûtons

Rinds- und Kalbsfilet am Stück gebraten auf sautierten Pilzen
Butterzöpfli
Gemüse

Schokoladenterrine mit Orangenfilet und Rahm



Buffets

Dietisberger Buurezmorge pro Pers. 29.00

Diverse Brotsorten, Butter, Konfitüren, Honig

Joghurt, Birchermüesli, Käse- und Fleischplatten

Rösti, Spiegeleier, Speck

Kaffee, Tee, Milchgetränke, Orangen- und Apfelsaft, Mineralwasser

(zeitlicher Rahmen: 2 Std.)

Dietisberger Brunch pro Pers. 38.00

Diverse Brotsorten, Cerealien, Butter, Konfitüren, Honig

Joghurt, Birchermüesli, Käse- und Fleischplatten

Rösti, Spiegeleier, Speck, Cipollata

Schweinsbraten, Gemüse

Gebrannte Crème

Kaffee, Tee, Milchgetränke, Orangen- und Apfelsaft, Mineralwasser

(zeitlicher Rahmen: 3 Std.)

Dietisberger Raclettebuffet pro Pers. 26.00

Wahlweise «en bloque» oder über der Kerze

Dietisberger Raclettekäse

Salatbuffet mit 5 verschiedenen Salaten,

Kartoffeln, Chutneys, Gürkli und div. Saucen

Käsefondue-Plausch à discrétion pro Pers. 36.00

Serviert mit kuscheligem Holzfällerbrot und einem

Metzgerei-Brättli mit Trockenfleisch

Chinoisebuffet pro Pers. 56.00

Reichhaltiges Salatbuffet mit Brotauswahl

Fondue Chinoise à discrétion mit Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch

Reis, Pommes frites

Essiggemüse

Glacebuffet mit Schlagrahm und Meringues



Vorspeisen

Salate

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Baumnüssen	12.50

Vorspeisen

Quiche gefüllt mit Käse, Zwiebeln und getrockneten Tomaten, Salatbouquet	12.50
Warme Lauch-Kalbfleischpastete mit Sellerie-Apfelsalat	12.50
Rindstartar mit knackigem Salatbouquet, Toast und Butter	19.50

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	7.00
Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl	7.00
Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube	7.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit gebratener Rauchwurst	8.50
Gelberbssuppe mit Gnagi	8.50



Hauptgerichte

Schwein

Geschmortes Schweinsragout mit Wurzelgemüse	26.50
Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce	28.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter	31.00
Schweinsfilet im Brät-Speck-Mantel mit Rotweinjus	34.00

Kalb

Glasierte Kalbsbrustschnitte mit Jus	27.00
Kalbsschulterbraten mit Rosmarinsauce	31.50
Kalbsinvoltini gefüllt mit Schinkenspeck und Frischkäse	34.00

Rind

Rindgeschnetztes an Paprikasauce	28.50
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Kräuterjus	42.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Morchelsauce	48.50

Alle Hauptgerichte werden mit einer Gemüse garnitur und einer Beilage nach Wahl serviert

Nudeln, Spätzli, Reis, Kartoffelgratin, Pommes frites
Risotto oder Baselbieter Urdinkelkernotto





Hauptgerichte

Währschaftes

Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus	17.50
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat und hausgemachtem Senf	19.00
Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti	19.00
Hackbraten mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelstock und Gemüse	21.00
Siedfleisch mit Apfel- Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Gemüse	24.50

Vegetarisches

Spinatfrischkäse-Strudel auf Tomatensauce und Gemüse	18.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzragout	18.50
Kartoffelgnocchi mit Dörrtomatenpesto	18.50



Desserts

Früchtewähe mit Rahm	6.00
Dietisberger Joghurtglace mit saisonalem Fruchtkompott	9.50
Crème Brûlée	9.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Zwetschgenkompott und Naturjoghurt	11.00
Dietisberger Honigparfait mit caramelisierten Nüssen	12.50
Dietisberger Glacébuffet mit Schlagrahm und Meringues	12.50

«Sie haben nichts Passendes
gefunden? Kein Problem...

...setzen Sie sich mit unserer Leiterin Gastronomie Lea Thomet in Kontakt.
Gerne unterbreitet Sie Ihnen ein passendes Angebot.»



Getränke

Softgetränke

Mineralwasser Eptinger blau (ohne Kohlensäure)	1 l	8.00
Mineralwasser Eptinger grün (mit wenig Kohlensäure)	1 l	8.00
Most im Offenausschank	1 l	8.00
Eistee	1.5 l	10.00
Pepita Cola, Pepita Citro, Rivella rot, Apfelschorle	1 l	9.00
Pepita Cola, Pepita Cola Zero, Pepita Citro, Eistee, Rivella rot, Apfelschorle	3 dl	3.50

Heissgetränke

Kaffee, Espresso		3.50
Diverse Teesorten		3.00

Biere

Feldschlösschen original	33 cl	4.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.00
Fassbier Feldschlösschen	20 l	150.00



Getränke

Weissweine

Blanc de Noir

Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach 5 dl 22.00

Blanc de Noir

Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach 7.5 dl 35.00

Sissacher Chardonnay

Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach 7.5 dl 35.00

Sissacher Kerner

Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach 7.5 dl 35.00

Rotweine

Sissacher Blauburgunder

Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach 5 dl 20.00

Maispracher Pinot Noir

Siebe Dupf Kellerei, Liestal 7.5 dl 30.00

Primus «B» Deux Noirs

Buess Weinbau & Weinhandel AG, Sissach 7.5 dl 36.00

Syydebändel Pinot Noir Sélection

Genossenschaft Syydebändel, Maisprach 7.5 dl 38.00

Syydebändel Pinot Noir Barrique

Genossenschaft Syydebändel, Maisprach 7.5 dl 42.00



Getränke

Schaumweine

Bâle Secco

Buess Weinbau & Weinhandel AG, Sissach

7.5 dl 35.00

Vin Mousseux «Laura»

Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach

7.5 dl 35.00

Spirituosen

Aprikose	40 % Vol.	2 cl	6.00
Zwetschgenwasser	40 % Vol.	2 cl	6.00
Pflümliwasser	40 % Vol.	2 cl	6.00
Mirabelle	40 % Vol.	2 cl	6.00
Vieille Poire	40 % Vol.	2 cl	6.00
Williams	40 % Vol.	2 cl	6.00
Baselbieter Kirsch	40 % Vol.	2 cl	6.00
Baselbieter Weinbrand	40 % Vol.	2 cl	6.00
Baselbieter Marc	40 % Vol.	2 cl	6.00

Unsere Spirituosen sind von Wirz Obstbau + Brennerei, Reigoldswil



Allgemeine Informationen

Anmeldung / Bestellung

Bitte melden Sie uns bis spätestens zwei Wochen vor dem Anlass Ihren Menüwunsch. Die uns 3 Arbeitstage vor Anlass bekannte Mindestpersonenanzahl ist verbindlich, danach können wir eine Reduktion leider nicht mehr berücksichtigen. Zusätzliche Personen werden in Rechnung gestellt.

Anlässe mit Menüs aus dieser Karte sind ab einer Personenanzahl von 25 Erwachsenen durchführbar. Ausnahmen sind Seminaranlässe. Sind Sie eine Gruppe mit weniger als 25 Erwachsenen, dann melden Sie sich trotzdem bei uns. Wir haben auch eine kleine Karte und finden sicher gemeinsam einen geeigneten Rahmen für Ihren Anlass.

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Andere Ernährungsformen

Wir bieten für diverse Ernährungsformen kreative Alternativen an. Informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitenden über entsprechende Menüvorschläge.

Ausserordentliche Aufwände

Wir behalten uns vor, grosse organisatorische Aufwände zusätzlich zu verrechnen (z.B. Änderung der Standardbestuhlung, Beschaffung von zusätzlichem Mobiliar, etc.). Sie werden darüber bei Bedarf informiert.

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz. Kalb-, Rind- und Schweinefleisch sind vom Dietisberg.

Preise / Rechnung

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. Bei uns können Sie bar bezahlen oder eine Rechnung erhalten.

Weine

Wir bieten Ihnen ein regionales Angebot an Weinen an. Ist für Sie nicht der richtige Wein dabei, dürfen Sie Ihren eigenen Wein mitbringen. Wir berechnen ein Zapfengeld von CHF 15.– pro Flasche.

Zeiten

Wir erlauben uns nach Mitternacht einen Zuschlag von CHF 80.– pro angebrochene Stunde zu verrechnen.



Unsere feinen Produkte
finden Sie auch im
«Bergladen» in Sissach.



Wir freuen uns auf
Ihren Besuch!

Dietisberg Wohnen & Werken

Lea Thomet

Leiterin Gastronomie

4448 Läfelfingen

Tel. 062 285 12 12

lea.thomet@dietisberg.ch

dietisberg.ch



GASTRONOMIE

DIETISBERG