

Spargelkarte

Restaurant Metzgerei Bären



*“Denn Spargel, Schinken, Koteletts
Sind doch mitunter auch was Netts.”
(Wilhelm Busch)*

Restaurant Metzgerei Bären
Familie Maria Wyss-Matyas
Zeughausplatz 30
4410 Liestal
Tel. 061 921 04 97
Fax. 061 922 02 11
www.baeren-liestal.ch
info@baeren-liestal.ch

**Bei Fragen zur Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeit
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden**

Vorspeisen



Spargelcrèmesuppe		Fr. 7.-
Spargelsalat „Hausart“	½ Portion als Hauptgang	Fr. 15.- Fr. 19.-
Spargelsalat an einer Vinaigrettesauce mit Vorderschinken garniert	½ Portion als Hauptgang	Fr. 16.- Fr. 23.-
Spargel-Risotto mit grünem und weissem Spargel und gerösteten Mandeln	½ Portion als Hauptgang	Fr. 19.- Fr. 25.-

Hauptgänge



Portion weisse Spargeln mit Mayonnaise oder Sauce Hollandaise serviert

Nature	Fr. 24.-
mit Beinschinken	Fr. 33.-
mit Rohschinken	Fr. 34.-
mit Schweinssteak	Fr. 36.-
mit panierten Schnitzel	Fr. 33.-
mit Kalbsschnitzel	Fr. 44.-
mit Entrecôte	Fr. 44.-
mit Rindsfilet	Fr. 46.-
mit Lachs-Tranche	Fr. 33.-
mit pochiertes Seezunge	Fr. 36.-

Spargel Ravioli mit Bärlauch	Fr. 23.-
Zanderfilet auf Spargel Risotto mit glacierten Cherry Tomaten	Fr. 32.-
Spargel-Omelette	Fr. 19.-
Spargeln „Milanese“ mit Käse überbacken	Fr. 25.-
Gebratenes Spargel-Duo mit sautierten Rindsfiletstreifen auf marktfrischen Blattsalaten serviert	Fr. 32.-

Beilagen



Portion Salzkartoffeln	Fr. 8.-
Omelette nature	Fr. 12.-

Erdbeer- Desserts



Frische Erdbeeren mit Schlagrahm	Fr. 8.50
Frische Erdbeeren mit Maraschino	Fr. 10.50
Coupe Romanoff	Fr. 9.50
Coupe Lady (mit Joghurt)	Fr. 9.50



Unsere Wein-Empfehlungen zu Spargeln



Zum Apéro

1dl 7.5dl

7.00



Prosecco Extra Dry
Colli del Soligo, Veneto, Italien
Glera

Dieser Prosecco Extra Dry zeigt sich mit einer strohgelben Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase begeistern Aromen von reifen Äpfeln, Steinobst, Pfirsich, Akazienblüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen gefallen die feine Perlage, die erfrischende Frucht und das optimale Verhältnis zwischen Fruchtsüsse und erfrischender Säure. Ein „Gute Laune-Prosecco“.

Weissweine



Cuvée d'Or Blanche
Siebe Dupf Kellerei, Liestal

Riesling-Sylvaner, Kerner, Gutedel

In dieser edlen Cuvée sind die aromatische Frische des Riesling-Sylvaner, der elegante Charakter des Gutedels und die markante Fruchtigkeit des Kerners harmonisch vereint. Rund und rassig – Bestes aus dem Baselbiet.

6.- 42.-



Senteurs des Vignes
Domaine Albert Mann, Elsass, Frankreich

Auxerrois, Gewürztraminer, Muscadelle, Pinot Gris, Riesling

Eine Cuvée aus den typischen weissen Rebsorten des Elsass – sozusagen eine Tour d'Alsace! In der Nase besticht der Senteurs des Vignes mit blumigen und charmanten Noten von Rosen, kandierten Früchten, Apfel, Litchi und Orangenblüten. Am Gaumen kommt ein runder und voller Körper zum Vorschein mit einem wunderbaren Frucht-Säure-Spiel. Der lange Abgang begeistert und macht Lust auf mehr...

6.- 42.-

Roséwein



Baselbieter Rosé
Siebe Dupf Kellerei, Liestal

Pinot Noir

Dieser „Baselbieter“ begeistert mit den fruchtigen Aromen von roten Waldbeeren, etwas Zitrus und einem leichten Touch von Gewürzen.

Ein sehr aromatischer Rosé – elegant, fruchtig, kräftig.

5.50 39.-

Rotwein



Valpolicella Classico «Ripasso» Corte Sant'Anna
Rubinelli Vajol, Veneto, Italien

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Der Ripasso Corte Sant'Anna begeistert mit seinem kräftigen Rubinrot. Die Nase besticht mit typischen Aromen von gedörrten Früchten, Rosinen, dunklen Beeren und etwas Tabak. Am Gaumen ist er wiederum sehr fruchtbetont und würzig mit einer leicht süssen Spitze, runden Gerbstoffen und einem samtigen Mundgefühl. Ein äusserst fruchtbetonter Ripasso für jede Gelegenheit.

6.00 42.-

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.