



## Wir leben Gastronomie von ganzem Herzen

Seit 1949 veredelt der Familienbetrieb Schweizer Fleisch und Beilagen zu schmackhaften Gerichten. Angefangen als Metzgerei wuchs die Firma über die Jahre stetig und das Angebot darf heute als überaus vielfältig bezeichnet werden.

Die Brüderli Gastronomie umfasst heute folgende Betriebe:

- Restaurant Kaserne in Liestal
- Restaurant Pantheon in Muttenz
- Landgasthof Alder in Kaiseraugst
- Wirtschaft zur Waage in Muttenz
- Catering- und Betriebsverpflegung  
Hauptsitz im Getec- Park in Muttenz

Dank der langjährigen Erfahrung, ist bei uns gastronomisch fast alles möglich. Es ist uns ein Anliegen, dass Ihr Fest oder Anlass ein voller Erfolg wird, und stehen Ihnen bei der Organisation gerne persönlich zur Seite.

Überzeugen Sie sich selbst – wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Ihr Brüderli Gastronomie- Team



# Inhaltsverzeichnis

---

|   |    |
|---|----|
| Wir leben Gastronomie von ganzem Herzen ..... | 2  |
| Informationen & Konditionen.....              | 4  |
| Apéros und Cocktails.....                     | 5  |
| Passend in der kalten Jahreszeit .....        | 8  |
| Menu-Auswahl.....                             | 9  |
| Buffetvarianten .....                         | 11 |
| Getränkekarte.....                            | 12 |

## Informationen & Konditionen

### Menu- und Aperovorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge für Aperos, Cocktailparties und Menus in allen Variationen. Gerne passen wir die Vorschläge Ihren individuellen Wünschen an. Wir freuen uns auf eine persönliche Beratung.

### Menuauswahl

Wir bitten Sie, für alle Teilnehmer dieselbe Vorspeise, Beilage und dasselbe Dessert auszuwählen. Beim Hauptgang bieten wir gerne alternativ zum Fleisch auch Fisch oder ein vegetarisches Gericht an. Die Menüs werden unmittelbar vor Ihrem Anlass frisch gekocht.

### Rechnungsstellung

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass die zwei Tage vor Anlass gemeldete Personenzahl für die Rechnungsstellung verbindlich ist.

### Preise

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.

### Menudruck

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten à CHF 2.00 pro Stück.

### Dekoration

Wir können Ihnen die gewünschte Tischdekoration bestellen. Wir arbeiten mit verschiedenen Floristen zusammen. Oder möchten Sie lieber selbst Kontakt aufnehmen? In Liestal z.B. mit:

Blumen Büchi  
Rathausstrasse 33  
4410 Liestal

Tel.061 921 91 66

Weiteres Dekorationsmaterial verrechnen wir ebenfalls nach Aufwand.

## Apéros und Cocktails

### Apéros klein, zum Beispiel:

|           |  |     |       |
|-----------|--|-----|-------|
| Apéro I   | Chips, Nüssli und Salzstängeli   | CHF | 3.00  |
| Apéro II  | <u>4-5 Häppli pro Person</u><br>Speckzopf, Suppe (saisonal) im Gläsli,<br>Tomaten- Mozzarella- Sticks, Käseküchlein  | CHF | 13.00 |
| Apéro III | <u>8-9 Häppli pro Person</u><br>Baguettes Spéciales, Wurst- Käseplättli, Tomaten-<br>Mozzarella-Sticks, Früchtespiessli, Schinkengipfeli und Militär-<br>Käseschnittli | CHF | 25.00 |

### Cocktails, zum Beispiel:

|   |  |        |       |
|---|--|--------|-------|
| Cocktail I  | <u>Kalte Häppchen</u><br>Amuse Bouches und Baguettes Spéciales verschieden belegt mit Fleisch,<br>Fisch und vegetarisch, Prussiens mit Ziegenkäse oder Frischkäsefüllung,<br>Gemüse-Terrine, Tomaten-Mozzarella-Sticks, Antipast (mit Sommer- oder<br>Wintergemüse je nach Saison), Grissini mit Rucola und Bresaola<br><u>Warme Häppchen:</u><br>Casarecce all'arrabbiata (Pasta) oder Gemüse-/ Pilz-Risotto im Gläsli,<br>unsere beliebten Meatballs mit Kräuter- und Cocktailsauce, Pflaumen im<br>Speckmantel, Quiche- und Focacciastückli | CHF    | 36.00 |
| Cocktail II   | <u>Kalte Häppchen</u><br>Lachsbrötli mit Meerrettich, dunkles Pain Paillasse mit<br>Rindstatar und Kapern, Oliven-Crostini mit Salami,<br>Erbsenmousse mit Minze und Rohschinken im Gläsli,<br>Geflügelcocktail mit Stangensellerie und Apfel im Gläsli,<br>Käse-Sablés<br><u>Warme Häppchen:</u><br>Spargelsüppchen mit Parmesan-Cracker, Riesencrevetten-<br>spiessli pikant, Meatballs auf Ratatouille,<br>Quiche Lorraine  | CHF    | 42.00 |
| Getränke nach Verbrauch. Annahme pro Gast je nach Weinauswahl |  | ab CHF | 12.00 |

## Fingerfood, Häppchen und Canapés

### Rustikal

|  |            |     |       |
|--|------------|-----|-------|
| Laugenknöpfe und Partybrötli gefüllt nach Wunsch   | pro Stück  | CHF | 4.00  |
| Tortilla-Wraps mit Thonmousse, Rauchlachs etc.   | pro Stück  | CHF | 4.50  |
| Bündnerplatte mit Aufschnitt und Käse garniert<br>(nicht als volle Mahlzeit) ca. 100g pro Person | pro Person | CHF | 16.00 |

### Kalte Häppchen

Amuse Bouche

Antipasti mundgerecht

Baguette Spéciales (Pain Paillasse verschieden belegt mit Fleisch, Fisch und vegetarisch)

Blätterteiggebäck pro Person

Bruschette mit marinierten Tomaten, mit Tapenade oder mit Geflügelleber

Mini-Canapés (1/4 Toastbrotscheibe)

Chicoree-Schiffli gefüllt mit Hüttenkäse und Mandarine oder mit Birnen und Roquefort

Crackers mit Quacamole oder mit Schinkenmousse / mit Gemüseterrinen belegt

Crêpesröllchen gefüllt mit Rauchlachs oder mit Frischkäse

Feuerhörnchen mit Frischkäse gefüllt

Mini-Trockentomaten- oder Kräuter-Brioche

Profiterolles gefüllt mit Thonmousse

Profiterolles gefüllt mit Lachs-Frischkäsemousse

Pumpernickel mit Lachstatar

Melonen-Rohschinkenspiessli

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Trauben-Greyerzer-Spiessli

Zucchettiröllchen gefüllt mit Feta-Olivenschaum

Zucchettiröllchen gefüllt mit Dillquark und Lachs

Verschiedene Terrinen und Pasteten (Gemüse, Geflügel, Wild, Tomaten-Mozzarella)

Gemüse Dips pro Person

Gurkenschiffli gefüllt mit Dillquark und Sardelle

Randentatar mit Sauerrahm und geräucherten Forellenstückli

Rüebli Salat (gekocht) mit Ingwer und Koriander

Grüner Linsensalat mit geräucherter Forelle

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Kalte Gurkensuppe im Gläsli

Gazpacho im Gläsli mit Chorizo-Chip

pro Stück CHF 3.00

Gourmetlöffel mit Vitello tonnato, Tatar, Carpaccio vom Rind oder Thunfisch

pro Stück CHF 4.50

## Warme Häppchen

Focaccia- und Quichestückli  
Lauch-Greyerzerkrapfen  
Schinkengipfeli oder Käseküchlein  
Wurstweggen klein  
Militär-Käseschnittli  
Partywürstchen  
Dattel oder Pflaume im Speckmantel

pro Stück CHF 3.00

Suppe im Gläsli  
(Rüebli-Ingwer, Rüebli-Orangen, Kürbis, Tomaten mit Gin, Sellerie-Apfel, Kartoffel-Lauchschaum, Bündner Gerstensuppe)  
Risotto (Kürbis-, Pilz-, Safran- etc.)  
Casarecce mit Sauce nach Wahl (all'arrabbiata, Bolognese, Pesto)  
Meatballs (2 Stück)

pro Stück CHF 3.50

Crevetten-Spiessli pikant  
Poulet-Curry im Gläsli  
Sataye-Spiessli (Schwein od. Poulet)  
Schaschlik (Schwein, Poulet, Rind)  
Schweinshuftmedaillon auf Mais- oder Rösti- Galette  
Hausgemachte Miniburger im Partybrötli

pro Stück CHF 4.50

## Oder für Ihr Buffet

Gefülltes Brot mit Salami, Käse und Schinken  
für ca. 15 Personen  
Gefülltes Brot zusätzlich mit Lachs  
Parmesanbröckli  
Speckgugelhopf für ca. 15 Personen  
Speckzopf für 25 bis 30 Personen

pro Brot CHF 155.00  
pro Brot CHF 170.00  
pro kg CHF 65.00  
pro Gugelhopf CHF 45.00  
pro Zopf CHF 88.00

## Wir empfehlen folgende Anzahl Häppli:

für den kleinen Hunger und kurzen Apero 5 Häppchen  
für den grossen Hunger und gediegenen Apero 10 Häppchen  
als Mahlzeit-Ersatz 15 Häppchen

## Passend in der kalten Jahreszeit

### Tischgrill

Unser Hit – Tischgrill und dann sind Sie Ihr eigener Küchenchef

#### Tischgrill (auf Wunsch mit Fisch)

p / Pers CHF 52.00

Diverse Fleischsorten und Wurstwaren, Früchte, Gemüse und Raclettekäse hausgemachte Saucen, Silberzwiebeln und Essiggurken, dazu Pommes frites und Reis.  
Vorweg servieren wir einen Gemischten Salat.



### Fondue Chinoise

Fondue Chinoise mit allem, was dazu gehört:

#### Fondue Chinoise 250g p.Pers. (auf Wunsch mit Fisch)

p / Pers CHF 45.00

3 Sorten Fleisch (Rind, Schwein und Poulet), Gemüse, hausgemachte Saucen und Pickles, Pommes frites und Reis.  
Vorweg servieren wir einen gemischten Salat.



### Käsefondue

#### Moitié-Moitié

Hausgemachtes Käsefondue serviert mit Ruch- und Weissbrot.  
Auf Wunsch mit Kartoffeln und Apfel/ Birnenwürfeli (+ 2.00)  
Vorweg servieren wir einen kleinen Blattsalat.

p / Pers CHF 29.00

## Menu-Auswahl

Stellen Sie sich Ihr Menu ganz nach Ihrem Gusto zusammen. Alle Hauptgänge servieren wir auch als Zwischengang – gerne helfen wir Ihnen bei der Menuzusammenstellung und passen die Menüs jeweils der aktuellen Saison an.

### 3-Gänge-Menu | Preis inklusive Vorspeise und Dessert

|   |          |     |       |
|---|----------|-----|-------|
| a) Geschnetzeltes Rindfleisch nach Stroganoff Art<br>hausgemachte Spätzli und Gemüse  | p / Pers | CHF | 46.00 |
| b) Geschnetzeltes Pouletfleisch wahlweise mit<br>Currysauce, Rahmsauce oder Sojasauce<br>Beilage nach Wahl                  | p / Pers | CHF | 45.00 |
| c) Rindschmorbraten an Rotweinsauce<br>Kartoffelstock und glasierte Rüebli  | p / Pers | CHF | 52.00 |
| d) Kalbsschulterbraten an Kräuterjus<br>mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl   | p / Pers | CHF | 54.00 |
| e) Schweinsfilet im Teig <b>oder</b><br>Schweinsfiletmedaillons an Calvadossauce<br>mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl | p / Pers | CHF | 57.00 |
| f) Schweinsnierstück am Stück an Pilzrahmsauce<br>mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl                                   | p / Pers | CHF | 52.00 |
| g) Pochierte Lachstranche auf Blattspinat<br>an Zitronensauce und Beilage nach Wahl<br><i>als Zwischengang</i>              | p / Pers | CHF | 47.00 |
| h) Rotzungenfilet an Safransauce<br>mit Romanesco und Beilage nach Wahl<br><i>als Zwischengang</i>                          | p / Pers | CHF | 47.00 |
|   | p / Pers | CHF | 18.00 |

### Vorspeisen im Menupreis inbegriffen

- a) Crème Dubarry
- b) Rüebli- Ingwersuppe
- c) Saisonaler Blattsalat mit Croûtons

### Dessert im Menupreis inbegriffen

- a) Panna cotta mit Fruchtsauce garniert
- b) Gebrannte Crème Basler Art
- c) Crèmeschnitte aus der Brüderli- Patisserie
- d) Tiramisu aus der Haus-Konditorei
- e) Hausgemachte Linzertorte
- f) Caramelköpfl mit Rahm



## Menu- Vorspeisen mit Aufpreis

|  |          |     |         |
|--|----------|-----|---------|
| a) Kleiner Gemischter Salat                                    | p / Pers | CHF | + 3.00  |
| b) Saisonaler Blattsalat mit Äpfeln und Nüssen                 | p / Pers | CHF | + 4.00  |
| c) Saisonaler Blattsalat<br>mit gebratenen Pilzen und Croûtons | p / Pers | CHF | + 4.00  |
| d) Saisonaler Blattsalat mit geräuchertem Lachs                | p / Pers | CHF | + 6.00  |
| e) Curry- Kokossuppe mit 1 Riesencrevette                      | p / Pers | CHF | + 6.00  |
| f) Vitello Tonnato mit Kapern                                  | p / Pers | CHF | + 11.00 |
| g) Lachs-Carpaccio mit Limettendressing                        | p / Pers | CHF | + 11.00 |
| h) <i>Blattsalat oder Suppe zusätzlich als Zwischengang</i>    | p / Pers | CHF | + 5.00  |

## Menu- Dessert mit Aufpreis

|  |          |     |        |
|--|----------|-----|--------|
| a) Kleiner Baselbieter Coupe                                     | p / Pers | CHF | + 2.00 |
| b) Zweierlei Mousse au chocolat garniert                         | p / Pers | CHF | + 4.00 |
| c) Frischer Fruchtsalat mit Rahm                                 | p / Pers | CHF | + 4.00 |
| d) Ananassalat mit Pfefferminz an Honigsauce<br>und Vanilleglace | p / Pers | CHF | + 4.00 |
| e) Dessertteller- Kaserne  | p / Pers | CHF | + 8.00 |
| f) Käseteller  | p / Pers | CHF | + 8.00 |



## Vegetarische Gelüste

Haben Sie Gäste, die kein Fleisch mögen? Gerne stellen wir Ihnen individuell und passend zu Ihrem gewählten Menü ein Gericht zusammen.

## A la carte

Natürlich haben Sie auch die Möglichkeit ein Menü aus unserer à la Carte Karte, der aktuellen Saison zusammen zu stellen. Gerne helfen wir Ihnen dabei. Vereinbaren Sie einen Termin für Ihre persönliche Menübesprechung.

# Buffetvarianten

## Gutbürgerliches Buffet (ab 20 Personen)

### Vorspeisen Buffet

Saisonaler Blattsalat, sowie 3 Rohkostsalate mit hausgemachten Dressings  
Toppings wie Brotcroutons, geröstete Kerne und Kräuter  
Saisonale Suppe  
dazu frisches Ruchbrot

p.Pers. CHF 13.00

### Hauptgang Buffet

Rindsragout «Braumeister-Art», Pouletbrust an Pilzrahmsauce  
dazu frischer Kartoffelstock und hausgemachte Spätzli  
sowie saisonales Gemüse

p.Pers. CHF 35.00

### Dessert Buffet

Mit 3 Komponenten, zum Beispiel:  
Hausgemachte Linzertorte  
Frischer Fruchtsalat  
Panna Cotta mit Fruchtcoulis

p.Pers. CHF 12.00

## Festliches Buffet (ab 30 Personen)

Grillgemüsetatar  
Vitello Tonnato mit hausgemachter Focaccia  
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum  
Blattsalat mit 3 Rohkostsalaten mit hausgemachten Dressings  
Saisonale Suppe

\*\*\*

Roastbeef mit Sauce Bearnaise  
Schweinsfilet im Teig  
Kalbsragout mit Morcheln  
Kartoffelgratin und Nüdeli  
sowie saisonales Gemüse

\*\*\*

Dessertbuffet mit 5 Komponenten, zum Beispiel:  
Saisonales Mousse im Gläsli (z.B. Himbeer, Orangen)  
Caramelköppli im Gläsli  
Frischer Fruchtsalat mit Glace nach Wahl  
Tiramisu  
Gefüllte Profiteroles  
Mini Süssgebäck

p. Pers. CHF 88.00

Gerne können Sie Ihr Buffet nach Belieben selbst zusammenstellen. Die Gerichte werden saisonal angepasst. Die Preise richten sich nach Auswahl der Produkte und Auswahlmenge nach Gästeanzahl.

# Getränkemenu

(Eine kleine Auswahl, die wir durch Ihre speziellen Wünsche ergänzen können.)

## Weissweine offen:

|  |     |     |       |
|--|-----|-----|-------|
| Baselbieter Riesling x Sylvaner, Siebedupf | 5dl | CHF | 27.50 |
| Yvorne, Devinière                          | 5dl | CHF | 27.50 |

## Rosé offen:

|                                    |     |     |       |
|------------------------------------|-----|-----|-------|
| Prattler Pinot Noir Rosé, Brüderli | 5dl | CHF | 27.50 |
|------------------------------------|-----|-----|-------|

## Rotweine offen:

|                                     |     |     |       |
|-------------------------------------|-----|-----|-------|
| Baselbieter, Pinot Noir, Siebe Dupf | 5dl | CHF | 27.50 |
|-------------------------------------|-----|-----|-------|

|   |       |     |       |
|---|-------|-----|-------|
| <b>Prosecco</b> Col Sandago, Case Bianche | 7,5dl | CHF | 49.00 |
|---|-------|-----|-------|

## Flaschenweine weiss:

|  |       |     |       |
|--|-------|-----|-------|
| Kerner, Siebe Dupf frisch-fruchtiger Aperowein   | 7,5dl | CHF | 48.00 |
| Cuvée d'Or Blanche, Siebe Dupf Kellerei Cuvée mit tollem Frucht-Säurespiel             | 7,5dl | CHF | 48.00 |
| Yvorne Terravin, AVY spritziger Waadtländer  | 7 dl  | CHF | 45.00 |
| Segreta Bianco, Planeta feinfruchtiger Sizilener mit blumig-würzigen Noten             | 7,5dl | CHF | 42.00 |
| Arneis delle Langhe, Roberto Sarotto feinfruchtig mit Noten nach Steinfrucht und Apfel | 7,5dl | CHF | 45.00 |
| Fuente Elvira Rueda DO, P. Escudero Verdejo mit Duft nach Pfirsich und Heu             | 7,5dl | CHF | 41.00 |

## Flaschenweine rosé und rot

|   |       |     |       |
|---|-------|-----|-------|
| Oeil de Perdrix du Valais, Cordonier + Lamon  | 7,5dl | CHF | 42.00 |
| Pinot Noir Barrique, Siebe Dupf Kellerei kräftige Fruchtaromen, Lakritze und Pfeffer  | 7,5dl | CHF | 58.00 |
| Cuvée d'Or Rouge, Siebe Dupf Kellerei Cuvée aus Cabernet Dorsa und Pinot Noir. Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Weichsel und leichte Röstaromen           | 7,5dl | CHF | 48.00 |
| Barbera d'Asti, Cascina Fontana dunkelrote, saftige Kirschen, feine Gewürze und schwarze Waldbeeren, dicht und fruchtig. Präzise, aber seidene Tannine        | 7,5dl | CHF | 45.00 |
| Chianti Riserva „Bucerchiale“, Selvapiana ein voller Wein mit Kirschen-, Pflaumen- und Schokoladenaromen  | 7,5dl | CHF | 59.00 |
| Ripa delle More, Vicchiomaggio elegante Cuvée aus Sangiovese, Cabernet und Merlot mit Gewürz- und Pfefferaromen   | 7,5dl | CHF | 58.00 |
| Rosso di Montepulciano, Avignonesi nach Kirschen und Gewürzen duftender Toskaner  | 7,5dl | CHF | 45.00 |
| Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi harmonischer, voller und fruchtiger Wein mit Aromen von schwarzen Beeren   | 7,5dl | CHF | 57.00 |
| Barolo "Riva Rocca", Claudio Alario – 100% Nebbiolo; Aromen von Rose, Minze und Lakritz. Reife Pflaumenfrucht und samtige Tannine.                            | 7,5dl | CHF | 74.00 |
| Primitivo „Alba Rossa“, Palamà - von der apulischen Sonne verwöhnt kommt dieser Primitivo samtig, fruchtig daher  | 7,5dl | CHF | 45.00 |
| Cannonau di Sardegna Noras, Santadi, 100% Cannonau, riecht nach roten Früchten, leicht Holznoten, zeigt sich warm, elegant, angenehme Tannine, gehaltvoll.    | 7,5dl | CHF | 48.00 |
| Rioja Artuke MC–Tempranillo und Viura geben diesem Rioja ein fruchtiges Beerenaroma mit einer ausgewogenen feinen Säure.                                      | 7,5dl | CHF | 44.00 |
| Obac Crianza, Finca Binigrau Mallorquiner mit kräftigen Aromen von Gewürzen, Trockenfrüchten und Lakritze - eine Assemblage mit Manto Negro                   | 7,5dl | CHF | 54.00 |
| Châteauneuf-du-Pape, Mas de Boislauzan purpur roter Wein mit reifen Aromen von rotebeerige Frucht und provenzalischen Kräutern mit etwas Tabak und viel Würze | 7,5dl | CHF | 70.00 |

## Bier:

|                             |      |     |      |
|-----------------------------|------|-----|------|
| Feldschlösschen Braufrisch  | 33cl | CHF | 5.30 |
| Feldschlösschen Alkoholfrei | 33cl | CHF | 5.30 |

## Mineralwasser:

|                           |      |     |       |
|---------------------------|------|-----|-------|
| Eptinger                  | lt.  | CHF | 9.70  |
| Cola, Rivella, Fanta etc. | 33cl | CHF | 5.00  |
| Orangensaft Granini       | lt.  | CHF | 13.00 |

## Kaffee:

|                     |  |     |      |
|---------------------|--|-----|------|
| Kaffee und Espresso |  | CHF | 4.70 |
|---------------------|--|-----|------|