## Restaurant Kaserne

Kantinenweg 6 | 4410 Liestal | 061 921 74 64

Lehrlingsdinner im Pantheon – Chief for a Day jeden letzten Samstag im Monat (mit Ausnahmen) verwöhnen Sie unsere Lehrlinge mit einem Dinner im Pantheon.

Kreiert, serviert und mit Liebe zubereitet - von unseren Auszubildenden

ab 18h30 - Start Dinner 19h00

Wir freuen uns auf Ihre Reservation unter: info@bruederli.com

Montag, 13. Oktober - Freitag, 17. Oktober 2025

	Mittagsmenu 1 CHF 21.00 Kleinere Portion* CHF 18.50	Mittagsmenu 2 CHF 24.00 Kleinere Portion* CHF 22.00
Montag	Gerstensuppe mit Speck Frikadelle mit 1 Spiegelei Pommes frites Broccoli	Gerstensuppe mit Speck Lammnierstück (IRL) Kräuter-Knoblisauce Orientalischer Couscous Saisonsalat*
Dienstag	Bouillon mit Ei Schinken-Lauchrollen überbacken Reis Saisonsalat*	Bouillon mit Ei Rumpsteak Kräuterbuttersauce Röstikroketten Cocobohnen*
Mittwoch	Gemüsecremesuppe Schweinsgeschnetzeltes Kräuter-Frischkäsesauce Kartoffelgratin Romanesco*	Gemüsecremesuppe Kalbsschnitzel Limettensauce Nüdeli Blattsalat*
Donnerstag	Zucchettisuppe mit Vodka Toast «Helene» mit Birne, Speck und Raclettekäse Saisonsalat mit Ei	Zucchettisuppe mit Vodka Pouletbrust Pilzrahmsauce Spätzli Mischgemüse
Freitag	Creme Dubarry Rindfleischvogel «Burgunder-Art» Kartoffelstock Rüebli	Creme Dubarry Rauchlachs-Ravioli (NOR) an Zitronen-Dillrahmsauce Gemischter Salat*
Wochen-Hit CHF 29.00		Vegi-Menu CHF 21.00
Tagessuppe  ***  Rindstatar  mittel gewürzt und mit Cognac verfeinert  dazu Toast & Butter		Tagessuppe  ***  Omelette  mit Gruyère und Kräutern  garniert mit diversen Salaten

**Fleisch-/ Fischdeklaration**: Wenn nicht anders definiert, stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz. **Brotdeklaration**: Wenn nicht anders definiert, stammt das Brot und Backwaren aus Schweizer Produktion IRL = Irland / NOR = Norwegen

Allergene: Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

