

MENUVORSCHLÄGE

Liebe Gäste

Dies Menuvorschläge sind Zusammensetzungen von uns, das Sie jeder zeit ändern können, nach Ihrem Geschmack.

Der Preis kann sich nach Aufwand ändern.

*Bitte beachten Sie dass diese Menu's ab 15. Personen Serviert werden,
und sich auf ein Menu und ein Vegetarisches entscheiden.*



RESTAURANT ARLÉSIIENNE

Gastgeber Nicole und Leonardo Saracista

Schwimmbadweg 4

4144 Arlesheim

Telefon:(061) 701 35 85

Saal bis 160 Pers. Für diverse Anlässe

Hauspezialitaten: Käsefondue (ab 2 Pers.)

Metzger Fondue (ab 2 Pers.)

Wir empfehlen Ihnen unsere Hausspezialitäten

Käse Fondue (ab 2 Personen) pro Person **31.00**
ca.250-300 gr. Pro. Pers.
dazu Servieren wir Gschwelti und Brot



Metzger Fondue (ab 2 Personen) pro Person **43.00**
Feingeschnittenes **Garnituren:** Essiggurken
Poulet, Rinds und Perlzwiebeln, Barbecue relish,
Schweinefleisch das Sie Cocktailsauce, Sauce Café de Paris
in einem würzigen Mayonnaise mit Curry, Knoblauch-Mayonnaise
Rindsfond garen. Pommes Frites

MENU I :

Gemischter Salat

* * *

Käse Fondue

* * *

Frische Ananas
mit Zitronensorbet

46.- p. Pers

MENU II :

Gemischter Salat

* * *

Metzger Fondue

* * *

Frische Ananas
mit Zitronensorbet

58.- p. Pers

Alle Preise inkl. MwSt.

Menuvorschläge mit

RINDFLEISCH

Menu 3) Fr.55.--

Spargelcremesuppe

* * *

*Geschmortes Rindsgeschnetzeltes
an leichter Pfefferrahmsauce*

Butter Nudeln

Saison Gemüse

* * *

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

Menu 4) Fr.68.-

*Nüsslisalat an Balsamico-Essig
und geräucherten Lachsstreifen*

* * *

*Rosa gebratene Entrecôte
mit Sauce Bernaise*

Gratin Kartoffeln

Saison Gemüse

* * *

Frische Ananas mit Zitronensorbet

Menu 5) Fr.98.-

*Seeteufel-Médailon gebraten
auf Gemüsebett und Knoblauchsauce*

* * *

Pfifferling-Cremesuppe

* * *

Rindsfiletmedaillon mit Béarnaise-Sauce

Pommes Frites

Saison Gemüse

* * *

*Weisse und dunkle Schokoladenmouse
mit frischen Früchten Garniert*

Alle Preise inkl. MwSt.

KALBFLEISCH

Menu 6) 91.-

*Eglifilets Gebraten auf verschiedenen
Blattsalaten mit Balsamico-Essig*

* * *

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Saison Gemüse

* * *

Früchtegratin mit Vanilleeis

Menuvorschläge mit

SCHWEINEFLEISCH

Menu 7) Fr.58.-
Salatbouquet mit
Geräuchertem Entenbruststreifen
* * *
Schweinsnierstück Gebraten
an Süsser Senfrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse der Saison
* * *
Caramelköpfler mit Rahm

Menu 8 (bis Max. 30 Pers.) Fr.61.-
Nüsslisalat mit Ei
* * *
Hausgemachte Cordon-Bleu (ca. 200-250gr.)
Pommes Frites
Gemüse der Saison
* * *
Panna cotta mit
lauwarmen Waldbeersauce

FISCHGERICHTE

Menu 9) Fr.48.-
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons
* * *
Gebratener Seezungenfilets
an Weisswein-Zitronensauce,
Gemüsevariation
Süßkartoffeln
* * *
Himbeergratin mit Vanilleeis

Alle Preise inkl. MwSt.

GEFLÜGEL

Menu 10) 57.-
Bunter Blattsalat mit Granatapfel
an Balsamico Sauce
* * *
Poulebrust gebraten an
Roter Currysauce
Basmati Reis
Buntes Gemüse
* * *
Apfelküchlein mit Vanillesauce

VEGETARISCHE GERICHTE

11) 24.-
Buntes Gemüse der Saison
mit Salzkartoffeln

12) 28.-
Zucchini -Piccata
auf Tomatensauce
Spaghetti

WEINVORSCHLÄGE

WEISSWEINE

<i>Flaschenweine</i>	7/10 <i>Cure d'Attalens</i>	Fr. 48.--
	7/10 <i>St. Saphorin</i>	Fr. 46.--
	7/10 <i>Yvorne "Clos du Rocher"</i>	Fr. 56.--

<i>Offenweine</i>	5/10 <i>Epesses</i>	Fr. 30.--
	5/10 <i>Yvorne</i>	Fr. 30.--

ROTWEINE

<i>Flaschenwein</i>	7/10 <i>Primitivo di Salento</i>	Fr. 48.--
	7/10 <i>Don Pascual</i>	Fr. 48.--
	7/10 <i>Valpolicella Ripasso</i>	Fr. 51.--

<i>OFFENEWEINE</i>	5/10 <i>Montepulcian d'Abruzzo</i>	Fr. 27.50
	5/10 <i>Dôle</i>	Fr. 30.--

<i>ROSE</i>	7/10 <i>Baron du Ley</i>	Fr. 46.--
-------------	--------------------------	-----------

	1 L <i>Mineral</i>	Fr. 10.--
	1 L <i>Orangensaft</i>	Fr. 18.--
	3 dl <i>Bier (Flasche 33cl.)</i>	Fr. 5.50
	<i>Café</i>	Fr. 4.80