

Bankettkarte Winter

(November-April)



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 Gerichte mit feinsten Baselbieter Zutaten. In dieser Bankettkarte finden Sie für jeden Anlass ein passendes Angebot. Gerne stellen wir mit Ihnen Ihr Lieblingsmenü zusammen.

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

Ihr Dietisberg Gastronomie-Team



Inhalt

Allgemeine Informationen	04
Apéro	05
Dietisberger Apéro-Buffer	06
Menüs	07
Buffets	08
Vorspeisen	09
Hauptgerichte: Schwein, Kalb, Rind	10
Hauptgerichte: Währschaftes, Vegetarisches	11
Desserts	12
Getränke	13
Unsere Räumlichkeiten	14-15





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 20 Erwachsenen durchführbar. Ausnahmen sind Seminaranlässe. Für Gruppen mit weniger als 20 Erwachsenen finden Sie auf Seite 11 unter «Währschaftes» ein passendes Angebot.

Allergene und andere Ernährungsformen

Über Zutaten in unseren Gerichten geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Bitte informieren Sie uns vorgängig über allfällige Allergien, Intoleranzen oder spezielle Ernährungsformen.

Ausserordentliche Aufwände

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

Fleisch- und Fischdeklaration

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

Preise/Rechnung

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt (ab 1.1.2024: 8.1%). Bei uns können Sie bar, mit Karte, mit Twint oder per Rechnung bezahlen.

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 20.- pro Flasche.

Zeiten

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



Apéro

Gemischte Käseplatte (80 g/Person)	pro Pers.	6.50
Spezialitäten aus unserer Käserei		
Brot		
Gemischte Fleischplatte (80 g/Person)	pro Pers.	7.50
Spezialitäten aus unserer Metzgerei		
Brot		
Gemischte Blätterteiggebäck-Platte	pro Pers.	7.50
Pestorollen		
Schinkengipfeli		
Linsen-Curry-Kissen		
Käsestangen		
Grissini	pro Pers.	2.00
Apéroknusperli	pro Pers.	2.00
Käsepops	pro Pers.	2.50
Gemüsesticks mit Kräuterquark	pro Pers.	2.50
Mini-Käseküchlein	pro Stk.	3.00
Mini-Frikadellen mit FÜR & Flamme-Sauce	pro Stk.	3.00
Sunnereedli	pro Pers.	3.00
Mini-Laugensandwiches (ab 10 Stk. bestellbar)	pro Stk.	4.50
Ei		
Roastbeef mit Tartarsauce		
Pulled Pork		
1m-Sandwiches	pro Stk.	37.00
Gefüllt mit Produkten aus unserer Käserei und/oder Metzgerei		



Dietisberger Apéro-Bufferet

(ab 25 Pers.)

Vom kalten Buffet

pro Pers.

36.00

Gemischte Käseplatte mit Spezialitäten aus unserer Käserei

Gemischte Fleischplatte mit Spezialitäten aus unserer Metzgerei

Mini-Laugensandwiches gefüllt mit Ei, Roastbeef und Pulled Pork

Gemüsesticks mit Kräuterquark

Mini-Pita mit Frischkäsecreme und Kresse

Brot aus der eigenen Bäckerei

Blätterteiggebäck

Vom warmen Buffet

Urdinkel-Kernotto mit getrockneten Tomaten

Mini-Frikadellen mit Fүүr & Flamme-Sauce

Flammkuchen-Rollen

Falafel aus Wenslinger Kichererbsen mit Auberginenmus

Kürbissuppe

Süsse Verführungen

Apfel-Quark-Muffins

Schoggimousse

Zwetschgen-Überraschung





Menüs

Menü 1

44.50

Winterlicher Salat mit gebratenen Pilzen, Trauben und Baumnüssen

Schweinssteak an Rosmarinjus
Bratkartoffeln
Saisongemüse

Lauwarmes Apfeltarte Tatin mit Vanilleglacé

Menü 2

52.50

Gebackener Weichkäse mit Johannisbeerkonfi und Gemüsesalat

Schweinsfilet an Apfel-Calvadosauce
Urdinkelkernotto mit Sauerrahm
Saisongemüse

Dietisberger Brot-Butterpudding mit Zwetschgensorbet

Menü 3

68.00

Randen-Carpaccio mit Wenslinger Rapsöl

Kürbiscrèmesuppe mit Basler Lächerli und Rahm

Rindsschmorbraten mit Speck und Croûtons
Spätzli
Saisongemüse

Schokoladenterrine mit pochierten Birnen und Rahm



Buffets

Dietisberger Buurezmorge (zeitlicher Rahmen: 2 Std.)	pro Pers.	35.00
Diverse Brotsorten, Butter, Konfitüren, Honig		
Joghurt, Birchermüesli, Käse- und Fleischplatten		
Rösti, Spiegeleier, Speck		
Kaffee, Tee, Milchgetränke, Orangen- und Apfelsaft, Mineralwasser		
Dietisberger Brunch (zeitlicher Rahmen: 3 Std.)	pro Pers.	42.00
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		
Raclettebuffet 250 g/Pers. (Okt.-April)	pro Pers.	32.00
Dietisberger Raclettekäse		
6 Saisonsalate und Blattsalat mit French Dressing, Croûtons und hausgemachtem Brot		
Raclettekartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln und Chutneys		
Käsefondue-Plausch 300 g/Pers. (Okt.-April)	pro Pers.	39.00
Serviert mit hausgemachtem Brot		
Trockenfleischplättli mit Spezialitäten aus unserer Metzgerei		
Apfel- und Birnenschnitze		
Zusätzlich: 100 g/Pers.	pro Pers.	4.00
Fondue-Variationen 300 g/Pers. (Okt.-April)		
Speckfondue	pro Pers.	42.00
Bierfondue	pro Pers.	42.00
Trüffelndue	pro Pers.	45.00
Chinoisebuffet	pro Pers.	56.00
Reichhaltiges Salatbuffet mit Brotauswahl		
Fondue Chinoise a discrétion mit Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch		
Reis, Pommes frites		
Essiggemüse		
Glacebuffet mit Schlagrahm und Meringues		



Vorspeisen

Salate

Grüner Salat	8.00
Assortierter Salat	9.50
Salatbuffet mit 6 Saisonsalaten und Blattsalat mit French Dressing, Croûtons und hausgemachtem Brot	11.00
Nüsslissalat mit Ei, Speck und Baumnüssen	12.50

Kalte Vorspeisen

Lauwarme Gommer Cholera	12.50
Käse-Crème-Brulé	16.00
Geräuchertes Violenbach-Forellenfilet mit Meerrettich, Brot und Butter	18.50

Suppen

Randen-Meerrettichsuppe	7.00
Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Flädli	7.00
Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube	7.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit gebratener Rauchwurst	8.50



Hauptgerichte

Schwein

Schweinsragout mit Schmorgemüse	26.50
Aargauer Braten mit Jus	27.00
Schweins schnitzel an Champignonrahmsauce	27.50
Schweinsgeschnetzeltes an Tomatenrahmsauce	28.50
Schweinssteak vom Nierstück mit Kräuterbutter	31.00
Schweins-Cordon bleu mit Dietisberger Käse	32.00
Schweinsfilet im Brät-Speck-Mantel	35.00

Kalb

Kalbsschulterbraten an Rosmarinsauce	31.50
Kalbs-Saltimbocca mit Jus	33.00
Kalbsinvoltini gefüllt mit Schinkenspeck und Frischkäse	34.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	36.00

Rind

Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce	36.00
Rindsentrecôte mit Kräuterjus	42.50
Rindsfilet mit Béarnaisesauce	48.50

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

Nudeln, Spätzli, Kartoffelgratin, Pommes frites
oder Baselbieter Urdinkelkernotto





Hauptgerichte

Vegetarisches

Sellerieschnitzel mit Dietisberger Sugo und Urdinkel-Nudeln	19.50
Überbackene Gemüselasagne	21.00
Kartoffelgnocchi mit Käse-Sauce und Wurzelgemüse	21.00
Randen-Getreideburger im Brioche-Bun mit Kartoffel-Wedges	23.50
Vegetarische Capuns mit Käse gratiniert	26.00

Währschaftes

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



Desserts

Früchtewähe mit Rahm	6.00
Crèmeschnitte	6.00
Caramelköpfl	9.50
Panna cotta mit Zwetschgencoulis	9.50
Gebrannte Crème nach Grossmutterart	9.50
Dietisberger Vanilleglacé mit Schoggisauce	10.50
Zweierlei Schoggimousse	10.50
Brownie-Cheesecake mit caramelisierten Äpfeln	10.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé	11.00
Dietisberger Honigparfait mit caramelisierten Nüssen	12.50
Bread & Butter-Pudding mit Zwetschensorbet	12.50
Dietisberger Glacébuffet mit Schlagrahm und Meringues (ab 20 Pers.)	12.50
Dessertbuffet mit Glacé, Schoggimousse, Gebäck und Crème (ab 40 Pers.)	14.50



Getränke

Sie finden unsere aktuelle Getränkekarte auf unserer Website unter «Gastronomie > unsere Angebote». Gerne können wir Ihnen diese auch per E-Mail zukommen lassen.



Getränkekarte
als PDF ansehen.





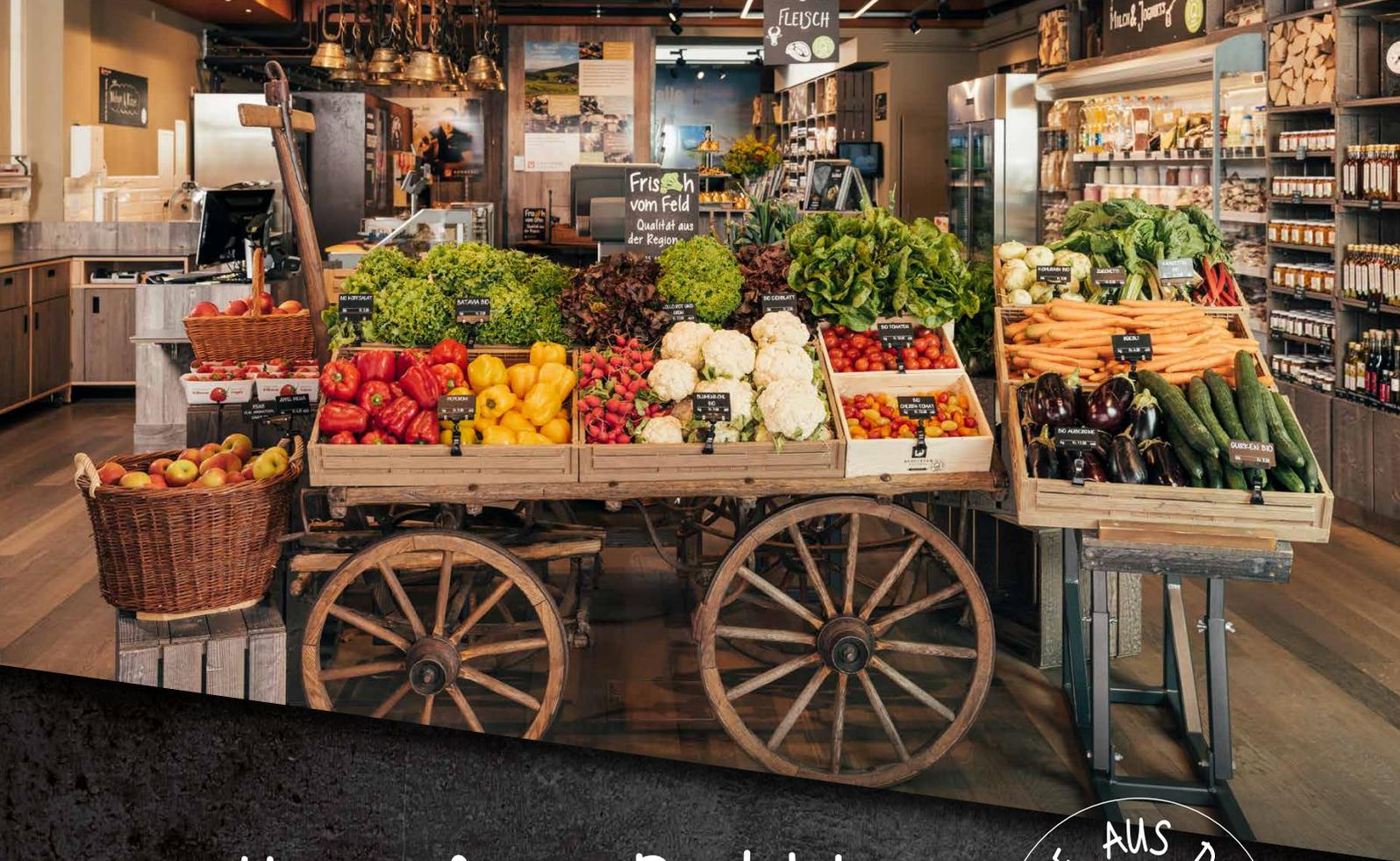
Unsere Räumlichkeiten

Unser schön gelegenes Begegnungszentrum mit dem stilvoll gestalteten Eingangsbereich und den ringsherum angeordneten Sälen kann für die unterschiedlichsten Veranstaltungen genutzt werden.

- 1/2 Unser «Bergstübli» bietet eine heimelige Atmosphäre und Platz für bis zu 60 Personen.
- 3/4 Die «Geissfluh-Bar» und die abtrennbare «Lauchfluh-Lounge» eignen sich hervorragend für Apéros, kleine Seminare und Anlässe für bis zu 30 Personen.
- 5 Unsere beiden Säle «Witwald-Ost» und «Witwald-West» können zu einem grossen Bankettsaal für bis zu 200 Personen verbunden werden.
- 6 Dank unserem einladenden Aussenbereich mit Spielplatz und Minigolf-Anlage steht bei schönem Wetter auch einem Anlass unter freiem Himmel nichts im Weg.







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



Wir freuen uns auf
Ihren Besuch!

Dietisberg Wohnen & Werken

Team Gastronomie

4448 Läuelfingen

Tel. 062 285 12 12

gastronomie@dietisberg.ch

dietisberg.ch



GASTRONOMIE

DIETISBERG