



# Essen & Trinken

Bankettkarte Sommer  
(Mai-Oktober)



**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: Wärschaftes, Vegetarisches	11
Desserts	12
Getränke	13





# 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 8.1% MwSt. 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 15.- pro Flasche.

## **Zeiten**

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



# Apéro

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

Gazpacho

## Vom warmen Buffet

Urdinkel-Kernotto mit getrockneten Tomaten

Mini-Frikadellen mit Fүүr & Flamme-Sauce

Flammkuchen-Rollen

Falafel aus Wenslinger Kichererbsen mit Baba Ganoush

## Süsse Verführungen

Apfel-Quark-Muffins

Schoggimousse

Himbeer-Trifle





# Menüs

## Menü 1

42.50

---

Tomatenbruschetta mit Schinkenspeck

---

Schweinssteak vom Nierstück mit Kräuterbutter

---

Rosmarinkartoffeln

---

Saisongemüse

---

Panna cotta mit Beerencoulis

---

## Menü 2

56.50

---

Käse-Crème Brûlée mit knackigem Salatbouquet  
und Kräutervinaigrette

---

Rinds- und Kalbsfilet an Apfel-Calvados-Sauce

---

Urdinkelkernotto mit Sauerrahm

---

Saisongemüse

---

Sorbetvariation mit Schweizer Vodka

---

## Menü 3

58.50

---

Antipasti-Türmchen mit Rucola

---

Weisse Tomatensuppe mit Crostini

---

Kalbs-Saltimbocca mit Jus

---

Butternudeln

---

Saisongemüse

---

Pavlova mit Joghurtcrème und caramelisierten Äpfeln

---



# Buffets

**Dietisberger Buurezmorge** pro Pers. 35.00

Diverse Brotsorten, Butter, Konfitüren, Honig  
 Joghurt, Birchermüesli, Käse- und Fleischplatten  
 Rösti, Spiegeleier, Speck  
 Kaffee, Tee, Milchgetränke, Orangen- und Apfelsaft, Mineralwasser  
 (zeitlicher Rahmen: 2 Std.)

**Dietisberger Brunch** 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  
 (zeitlicher Rahmen: 3 Std.)

**Dietisberger Grillbuffet** pro Pers. 49.00

Reichhaltiges Angebot mit Fleisch- und Wurstspezialitäten  
 Grillkäse und Randen-Getreideburger  
 Mischgemüse, Pommes frites und Knoblauchbrot  
 Senf, Kräuterbutter und Fүүr & Flamme-Sauce  
 6 Saisonsalate und Blattsalat mit French Dressing, Croùtons  
 und hausgemachtem Brot  
 Dietisberger Glacébuffet mit Schlagrahm und Meringues







# Vorspeisen

## Salate

<b>Grüner Salat</b>	8.00
<b>Assortierter Salat</b>	9.50
<b>Salatbuffet mit 6 Saisonsalaten und Blattsalat mit French Dressing, Croûtons und hausgemachtem Brot</b>	11.00

## Kalte Vorspeisen

<b>Tomaten-Käsetürmchen mit Basilikum</b>	11.50
<b>Geräuchertes Violenbach-Forellenfilet mit Meerrettich, Brot und Butter</b>	18.50
<b>Carpaccio vom Dietisberger Rind, Hartkäse und Oltinger Rapsöl</b>	19.50

## Suppen

<b>Tomatencrèmesuppe mit Basilikum</b>	8.50
<b>Rindskraftbrühe mit Flädli</b>	8.50
<b>Gazpacho aus unserem Gemüsegarten</b>	8.50
<b>Bärlauchcrèmesuppe</b>	8.50



# Hauptgerichte

## Schwein

Schweinsragout mit Schmorgemüse	26.50
Schweinschnitzel 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
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

<b>Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce und Urdinkel-Nudeln</b>	19.50
<b>Überbackene Gemüselasagne</b>	21.00
<b>Kartoffelgnocchi mit Pestorahmsauce und Cherrytomaten</b>	21.00
<b>Randen-Getreideburger im Brioche-Bun mit Kartoffel-Wedges</b>	23.50
<b>Vegetarische Capuns mit Käse gratiniert</b>	26.00

## Währschaftes

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



# Desserts

<b>Früchtewähe mit Rahm</b>	6.00
<b>Crèmeschnitte</b>	6.00
<b>Caramelköpfl</b>	9.50
<b>Panna cotta mit Aprikosencoulis</b>	9.50
<b>Gebrannte Crème nach Grossmutterart</b>	9.50
<b>Dietisberger Vanilleglacé mit Schoggisauce</b>	10.50
<b>Zweierlei Schoggimousse</b>	10.50
<b>Brownie-Cheesecake mit Beeren-Minzesalat</b>	10.50
<b>Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé</b>	11.00
<b>Dietisberger Honigparfait mit caramelisierten Nüssen</b>	12.50
<b>Bread &amp; Butter-Pudding mit Joghurtglacé</b>	12.50
<b>Dietisberger Glacébuffet mit Schlagrahm und Meringues</b> (ab 20 Pers.)	12.50
<b>Dessertbuffet mit Glacé, Schoggimousse, Gebäck und Crème</b> (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.





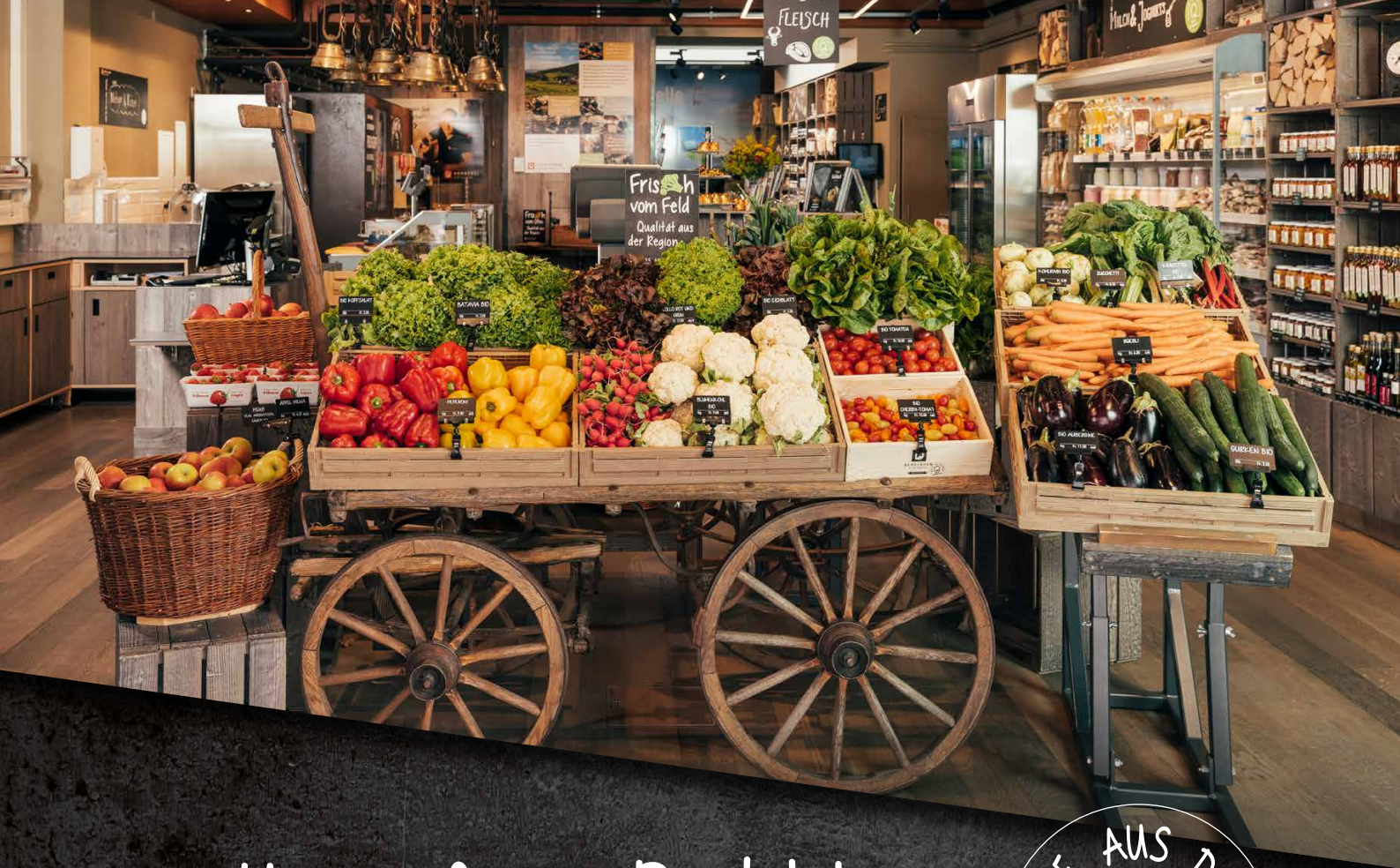
# Unsere Räumlichkeiten

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.
- 6/7 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 Läufelfingen

Tel. 062 285 12 12

[gastronomie@dietisberg.ch](mailto:gastronomie@dietisberg.ch)

[dietisberg.ch](http://dietisberg.ch)



**GASTRONOMIE**  
DIETISBERG