



Menüvorschläge

Gasthof Alpbad

Fam. Spiess-Hostettler
Alpbad 26
4450 Sissach

Tel. +41 61 971 10 65
gasthof@alpbad.ch
www.alpbad.ch

Der Gasthof Alpbad ist ein Ort, an dem kulinarische Freuden wahr werden. Wir begrüßen Sie herzlich bei uns und verwöhnen Sie gerne mit regionalen und traditionellen Gerichten.
Fam. Spiess und Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Vorspeisen

Salate

Blattsalat	7.00
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat <i>saisonal</i>	12.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons <i>saisonal</i>	14.50

Suppen

Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	8.50
Saisonsuppe (Bärlauch-, Spargel-, Tomaten-, Kürbis-, Randen-, Pilzcrèmesuppe)	9.50

Hauptspeisen

Schweinefleisch *(Herkunft: Schweiz)*

Schweingeschnetzeltes an Pfeffer-, Zwetschgen- oder Pilzrahmsauce

Gemüse garnitur

Beilage nach Wahl 33.50

Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce

Gemüse garnitur

Beilage nach Wahl 35.00

Schweins-Karrebraten an Rosmarinjus

Gemüse garnitur

Beilage nach Wahl 42.00

Schweinsfilet-Medaillons an Morchelsauce

Gemüse garnitur

Beilage nach Wahl 43.50

Rindfleisch *(Herkunft: Biohof Alpbad)*

Alpbad-Rindshackbraten nach Hausrezept

Gemüse garnitur

Beilage nach Wahl 37.00

Rindsstroganoff nach Art des Küchenchefs

Gemüse garnitur

Beilage nach Wahl 43.00

Rindsbraten «im Ofen geschmort»

Gemüse garnitur

Beilage nach Wahl 40.50

Rosébraten vom Rind an hausgemachter Sauce Béarnaise

Gemüse garnitur

Beilage nach Wahl 44.50

Pouletfleisch (Herkunft: Hof Rötler Eptingen)

Pouletbrust Sous vide gegart in Café-de-Parissauce

Gemüse garnitur

Beilage nach Wahl 32.00

Pouletbrust im Speckmantel

Gemüse garnitur

Beilage nach Wahl 32.50

Kalbsfleisch (Herkunft: Schweiz)

Kalbsgeschnetzeltes

Gemüse garnitur

Beilage nach Wahl 43.50

*Wählen Sie eine der folgenden **Beilagen** für Ihr Menü aus:*

Nudeln, Reis, Pommes Frites, Kroketten

Hausgemacht: Spätzli, Kartoffelgratin oder Kartoffelstock

Für Vegetarier

Kichererbsen Curry mit Kartoffeln und Gemüse 25.00

Alpbad-Spätzli nach Grosi`s Hausrezept (Rahm, Zwiebeln & Käse) und Gemüse 26.50

Dessert

Hausgemacht

Gebrannte Crème	8.00
Erdbeer-Vacherin	10.50
Schokoladenkuchen	6.00
Linzertorte	5.50
Panna-Cotta mit Erdbeercoulis	8.00
Caramelköpfler mit Schlagrahm	8.50
Coupe-Alpbad <i>Vanilleglace mit Kirschen, Schlagrahm</i>	11.50
Coupe-Alpbad <i>Vanilleglace mit Kirschen, Schlagrahm mit Kirsch</i>	12.50

Weitere Süßspeisen finden Sie in unserer Dessertkarte.

Für unsere hauseigene Tischdekoration erlauben wir uns, pro Person 2.50 zu berechnen.
Eine persönliche und eigene Tischdekoration wird bei der Tischgestaltung gerne berücksichtigt.

Unsere Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive MwSt.