

**öffnungszeiten**

montag bis donnerstag

07.30 – 23.00

freitag und samstag

07.30 – 00.00

sonntag

11.00 – 17.00

restaurant mooi

wasserturmplatz 6

4410 liestal / schweiz

telefon +41 61 534 00 02

mooi@guggenheimliestal.ch

www.guggenheimliestal.ch

wasser für wasser (wfw)

liebe gäste, seit 1. januar 2016 unterstützen wir - zusammen mit ihnen - die non-profit-organisation wfw (wasser für wasser), welche mit unterstützung von gastronomiebetrieben und unternehmen den menschen in sambia nachhaltigen zugang zu sauberem trinkwasser ermöglicht.

1 milliarde menschen haben keinen zugang zu sauberem trinkwasser, gleichzeitig steht uns allen in der schweiz jederzeit hochwertiges leitungswasser zur verfügung.

wir schenken deshalb unser leitungswasser nicht gratis aus, bieten ihnen dafür eine wfw-karaffe mit 5dl leitungswasser zum preis von chf 3.-- an und spenden ihren beitrag vollumfänglich an die wfw organisation. die einnahmen setzt wfw zu 100% für wasser- und ausbildungsprojekte in sambia ein.

weitere informationen entnehmen sie der broschüre (flyerständler) oder finden sie auf der wfw website wasserfuerwasser.ch

kaffee

espresso	4.00
café crème, schale	4.20
cappuccino	4.90
grosser milchkaffee, espresso doppio	5.20
café mélange	5.20
latte macchiato – auch mit aroma vanille oder caramel (0.50) erhältlich	5.50
babycino	gratis

tee

darjeeling, earl grey, pfefferminze, eisenkraut, hagebutten, jasmin, fruchtete, chai (tee mit geschäumter milch), grüntee (gunpowder), rooibos, kamille, frischer ingwer	4.20
--	------

chai latte (milch geschäumt mit konzentrat)	4.90
---	------

schokolade

warme/kalte caotina/ovo	4.50
chocolat mélange	5.50

geschüttelt & gerührt

roter obst smoothie	7.00
himbeersshake	7.00
kaffeeshake	7.00

wir verwenden bio-vollmilch. verlangen sie gerne auch laktosefreie oder sojamilch

mineralwasser, süssgetränke & säfte im offenausschank

	<u>2dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>
mineralwasser mit/ohne, cola, citro	3.00	3.80	5.00
hausgemachter eistee	3.50	4.50	5.50
bio-most	3.50	4.50	5.50

süssgetränke & säfte

cola zero, rivella rot, rivella blau	33cl	4.50
chinotto, thomas henry tonic, bitter lemon, ginger ale	20cl	4.50
gazosa limone, mandarina	35cl	5.50
michel orangensaft	20cl	4.50
michel tomatensaft	20cl	4.50
sirup für kinder		gratis

gebackenes & süsses (solang s'he!)

gipfeli	1.60
brioche	2.50
mooi-zmorge: 1 getränk, 1 gipfeli, 1 stück brot, butter, confi und käse	10.00
süsse scones (2stk) serviert mit doppelrahm, confi und lemon curd	6.50
warmer schoggikuchen im glas	6.50
panna cotta mit fruchtpüree	6.00
gasparini stängelglacé (ausgenommen kalte jahreszeit)	2.50
gasparini zolli cornet (ausgenommen kalte jahreszeit)	3.50
patisserie aus der vitrine nach tagesangebot	

für den kleinen hunger - wird serviert von 09.00 – 11.30 / 14.00 – 17.30
18.00 – 21.00

		klein	gross
suppe		6.00	9.00
grüner salat		6.00	9.00
gemischter salat		9.00	12.00
iklemmts	frisches ruchbrot mit schinken, salami oder käse		6.00
apéro-gläsli	olivenmix, getrocknete tomaten, käse, salami, feta, nussmix	pro gläsli	5.00
nachos mit tomaten-knoblauch salsa			8.00
hummus und baba ganoush mit hausgemachter focaccia			9.00
marinierte spareribs			14.00
pulled pork burger im hausgemachten sesambrötchen mit barbecue sauce			16.00
kartoffel-gemüse burger mit tomaten-knoblauch salsa			16.00
baselbieter plättli mit käse und wurst von regionalen bio-bauern			18.00

gerne informieren sie unsere mitarbeitenden über zutaten in unseren gerichten,
die allergien oder intoleranzen auslösen können.

mooi mittagskarte – 09. bis 13. juli 2018 (12.00 - 13.30)

betriebsferien ab 14. juli bis 05. august 2018

alle mittagsmenus 21.--

inklusive menu-suppe oder salat und tagesdessert

fleisch

montag maispouardenbrust mit weissweinsrisotto, brokkoli und thymianjus

dienstag hausgemachter hackbraten auf kartoffelsalat und senf

mittwoch kalbsgeschnetzeltes an champignons-rahmsauce geschwenkt mit tagliatelle und schnittlauch

donnerstag schweinsschnitzeli auf bulgursalat, mit kräuterdip

freitag menu surprise

vegetarisch

*montag-
freitag* geröstetes gemüse aus dem ofen, mit kleinen kartoffeln und kräuterdip

pasta

*montag -
freitag* tagliatelle mit cinque pi sauce

zaubermuus

für unsere kleinen ein tagesgericht nach wahl
in zaubermuus grösse

6.--

herkunft fleisch: schweiz
jenzer natura qualität aus ausschliesslich artgerecht gehaltenen
tieren aus der region (bio, agri-natura, ip-suisse, freiland)



gerne informieren sie unsere mitarbeitenden über zutaten in unseren gerichten,
die allergien oder intoleranzen auslösen können.

mooi abendkarte montag - samstag (18.00 -21.00)

alle hauptgerichte inklusive menusalat

pasta

tagliatelle	21.--
cappellacci teigtaschen gefüllt mit cherrytomaten, mozzarella und basilikum	26.--
serviert mit sauce nach wahl: naturale, bolognese, cinque pi, pesto	

vegetarisch

gebackene feta-aubergine mit basilikumpesto	14.--
---	-------

fisch

sautierte eglifilets mit mandelbutter und petersilie *	15.--
--	-------

fleisch

schweinssteak mit kräuterbutter *	17.--
rindsentrecôte mit kräftigem rotweinjus *	24.--

***serviert mit beilage nach wahl**

bulgursalat	7.--
gerstotto	7.--
pommes duchesses	7.--
saison gemüse	7.--
salat grün	klein 6.-- gross 9.--
salat gemischt	klein 9.-- gross 12.--

herkunft fleisch: schweiz
jenzer natura qualität aus ausschliesslich artgerecht gehaltenen
tieren aus der region (bio, agri-natura, ip-suisse, freiland)



herkunft fisch kann variieren - bitte servicepersonal fragen

gerne informieren sie unsere mitarbeitenden über zutaten in unseren gerichten,
die allergien oder intoleranzen auslösen können.

mooi bierauswahl

offenausschank ziegelhof lager

gross	50cl	6.50
stange, panache	30cl	4.50
herrgöttli	20cl	3.50

aus der region (flasche)

stedtli-bier – „em liestler si's bier“	33cl	6.50
farnsburger bier amber	33cl	6.00
ruecherei bock, naturtrüb	33cl	6.00
uelibier weizen (bügel)	50cl	7.50
uelibier saisonal	33cl	6.00

aus der schweiz

ittinger klosterbräu	33cl	6.00
----------------------	------	------

alkoholfrei

calanda senza	33cl	5.00
---------------	------	------

weissweine	<u>1dl</u>	<u>7.5dl</u>
<p>pinot grigio friuli grave doc, italien trocken - traube: pinot grigio aromen von birne, apfel, quitte und dezent kräuternoten, am gaumen frisch, elegante fruchtigkeit, schöne mineralität und eine feine, typische mandelnote</p>	6.00	42.00
<p>anthilia, donnafugata doc, italien fruchtig - traube: ansonica, cattarato floral, rund und elegant, mit noten von gelben pfirsichen, pflaumen und anklänge von blumen der mediterranen macchie</p>	6.00	42.00
<p>baselbieter kerner aoc, schweiz feinfruchtig - traube: kerner unaufdringliches leichtes muskatbukett, feine würze, aromen von exotischen und steinfrüchten, feinrassige säure, sehr bekömmlich</p>	7.00	46.00
<p>chardonnay langhe doc, piemont, italien fruchtig - traube: chardonnay frisch und blumig, nuanciert und harmonisch mit schön ausgeglichener säure</p>		44.00
	<u>1dl</u>	<u>7.5dl</u>
<p>rosé und rotweine</p>		
<p>rosé cassiopeia igt,oggio al tesoro, toskana, italien kraftvoll fruchtig - traube: cabernet franc, merlot aromen von kleinen roten waldfrüchten, brombeeren und himbeeren</p>	7.00	46.00
<p>dielenberger regent dielenberg oberdorf, baselland, schweiz kräftig/samtig - traube: regent – tiefrot, dezentes bouquet, aromen von schwarzer johannisbeere und brombeere, harmonisch</p>	6.50	43.00
<p>dolcetto d'alba doc, piemont, italien trocken/fruchtig - traube: dolcetto - intensives rubinrot, aromen von roten früchten, kirschen und reifen trauben, harmonisch mit mandelaromen</p>	6.50	43.00
<p>unplugged zweigelt, hannes reh, österreich stoffig/fruchtig - traube: zweigelt - in der nase weichselfrucht mit feiner edelholzsüßwürze, angenehme frische, kirschige aromen, elegante säure, gehaltvolle tannine</p>	7.00	49.00
<p>novellum toro do, spanien kraftvoll/ausbalanciert - traube: tempranillo lebendige gewürzaromen von vanille und lorbeer, kombiniert mit aromen von schwarzen waldfrüchten. am gaumen lebendige struktur, ausdrucksstark</p>		52.00
<p>lo món bio priorat doca, spanien kräftig/voll – traube grenache, carignan, cabernet sauvignon, syrah im gaumen tolle aromen, beeren, kaffee, schokolade, tiefgründig, wuchtig, aristokratisch</p>		72.00

aperitif & digestif

	<u>1dl</u>	<u>7.5dl</u>
prosecco dal din doc, italien	9.00	46.00
gespritzter weisswein, süss oder sauer (pinot grigio)	6.50	
cynar 16,5%	4cl	7.00
campari 23%	4cl	7.00
martini bianco 15%	4cl	7.00
averna 29%	4cl	7.00
ricard 45%	4cl	7.00
bailey's 17%	4cl	9.00
amaretto di saronno 28%	4cl	9.00
four roses bourbon-whisky 40%	4cl	10.00
the glenlivet malt whisky 40%	4cl	13.00
weidhöfler single malt whisky smoky, ormalingen 41%	4cl	16.00
weidhöfler single malt whisky sherry, ormalingen 41%	4cl	16.00
amarone paesanella grappa 37.5%	2cl	8.00
tenuta caparzo riserva grappa 43%	2cl	13.00
hennessy fine de cognac 40%	2cl	8.00
baselbieter kirsch 43%	2cl	6.00

cocktails & longdrinks

amaretto sour (<i>amaretto, orangensaft, limettensaft, zuckersirup</i>)	12.50
apérol spritz (<i>apérol, prosecco, soda</i>)	11.50
caipirinha (<i>cachaca, rohrzucker, limetten</i>)	13.50
campari orange (<i>campari, orangensaft</i>)	12.00
cuba libre (<i>rum, coca-cola</i>)	12.50
gin tonic (<i>gin, tonic</i>)	12.50
hugo (<i>prosecco, soda, holunderblütensirup, limetten, pfefferminze</i>)	11.50
mojito (<i>rum, rohrzucker, limetten</i>)	13.50
vodka orange (<i>vodka, orangensaft</i>)	12.50
whisky cola (<i>whisky, coca-cola</i>)	12.50
alkoholfrei	
no name (<i>tonic, limettensaft, orangensaft, cranberrysaft</i>)	9.00

afternoon tea (auf vorbestellung)

geniessen sie eine englische, köstliche, liebevolle tradition!

1 kanne tee nach wahl oder 2 kaffee nach wahl

3 sandwiches, 2 scones, 3 patisserie

lemon curd, erdbeer-confi, doppelrahm

28.00

mit 1 stange bier

32.00

mit 1 cüpli

34.00

sonntagsbrunch (11.00 – 13.00)

mooi brunchbuffet mit selbstgebackenem zopf, frische brote, gipfeli

hausgemachten konfitüren, waffeln, verschiedene säfte, biomost,

käse- und fleischauswahl, eierspeisen, bratspeck, birchermüesli,

cerealien, joghurtauswahl

inklusive zwei warmen getränken nach wahl

29.00

sfr 2.-- pro altersjahr für kinder bis 12

reservation dringend empfohlen.