

mooi woche n menu märz mittag 12-13.30

alle menüs 21.-- inkl. suppe oder salat und tagesdessert

4. - 9. märz

montag:	bauernbratwurst mit kartoffelsalat und röstzwiebeln
dienstag:	glasierte entenbrust mit thymianpolenta und brokkoli
mittwoch:	pouletgeschnetzeltes mit curry und früchtereis
donnerstag:	getrüffelte kartoffelrösti mit büffelmozzarella und rohessspeck
freitag:	poschiertes dorschrückenfilet mit safran und kartoffel-kapernragout
vegi:	weissweinrisotto mit spinat und gorgonzola
pasta:	tagliatelle mit pesto sauce

11.-16. märz fasnachtsferien im restaurant moo i

**das schöne caffè livro in der kbl liestal serviert ihnen herrliche mittagsmenüs: livro@guggenheimliestal.ch
061 921 07 21**

18. - 23. märz

montag:	pouletschenkel aus dem ofen, mit kartoffelrisotto und basilikum
dienstag:	rindshuftsteak mit waldpilz-tagliatelle und rosenkohlblättern
mittwoch:	grillierte lammwürstchen mit kartoffel- senfstampf und brokkoli
donnerstag:	schweinsragout mit getrockneten tomaten und kräuter-basmatireis
freitag:	gebackene brandart (kartoffel/fisch) bällchen mit weisweinrisotto und tomatensalsa
vegi:	geräucherter tofu mit sojasprossen und koriander
pasta:	tagliatelle mit cinque pi sauce

25. - 30. märz

montag:	gratinierter schweinesteak mit bergkäse, kräuterreis und glasierten karotten
dienstag:	chili-meatballs mit pikanter tomatensauce und hausgemachten spätzli
mittwoch:	jägerschnitzel mit champignonsrahmsauce und kartoffelgnocchi
donnerstag:	brasato mit schmorgemüse und rosmarinpolenta
freitag:	marinierter crevettenspiess mit rotweinschalotten und senfkartoffeln
vegi:	auberginen-fetakäse auflauf mit mariniertem rucola
pasta:	tagliatelle mit pesto sauce

zaubermuus tagesmenu nach wahl in zaubermuusgrösse sfr. 6.--

abendkarte märz mo-sa 18-21 uhr

alle hauptgerichte inklusive menüsalat

vegi

hausgemachte kartoffelgnocchi
mit orangen chicorée 21.--

fleisch

rosa rindshuftsteak mit
getrübtem kalbsjus 27.--

perlhuhnbrust mit pommery-senfsauce 23.--

fisch

lachsfilet mit safran gremolata 24.--

***serviert mit beilage nach wahl 7.--**

ingwer karotten

zweierlei lauch

kartoffel-sellerie gratin

pikanter quinoa salat

pasta

tagliatelle 21.--

cappellacci 26.--

serviert mit sauce nach wahl

(naturale, bolognese, cinque pi, pesto)

salat grün klein 6.-- gross 9.--

salat gemischt klein 9.-- gross 12.--

weitere gerichte für den kleinen hunger finden
sie auf der menukarte.



herkunft fleisch: jenzer natura qualität schweiz

herkunft fisch: kann variieren, bitte servicemitarbeiter fragen.

wir informieren sie gerne über zutaten, die allergien
oder intoleranzen auslösen können.

061 534 00 02

mooi@guggenheimlietal.ch

