



# Wirtschaft zur Waage



## Wir leben Gastronomie von ganzem Herzen

Seit 1949 veredelt der Familienbetrieb Schweizer Fleisch und Beilagen zu schmackhaften Gerichten. Angefangen als Metzgerei wuchs die Firma über die Jahre stetig und das Angebot darf heute als überaus vielfältig bezeichnet werden.

Die Brüderli Gastronomie umfasst heute folgende Betriebe:

- Restaurant Kaserne in Liestal
- Restaurant Pantheon in Muttenz
- Landgasthof Alder in Kaiseraugst
- Wirtschaft zur Waage in Muttenz
- Catering- und Betriebsverpflegung  
Hauptsitz im Getec- Park in Muttenz

Dank der langjährigen Erfahrung, ist bei uns gastronomisch fast alles möglich. Es ist uns ein Anliegen, dass Ihr Fest oder Anlass ein voller Erfolg wird, und stehen Ihnen bei der Organisation gerne persönlich zur Seite.

Überzeugen Sie sich selbst – wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Ihr Brüderli Gastronomie- Team



# Inhaltsverzeichnis

---

Wir leben Gastronomie von ganzem Herzen .....	2
Informationen & Konditionen.....	4
Apéros .....	5
Fondue Chinoise .....	5
Menu-Auswahl.....	6
A la carte .....	8
Getränkekarte für Restaurant/Bankett .....	9

## Informationen & Konditionen

### Menu- und Aperovorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge für Aperos, Cocktailparties und Menus in allen Variationen. Gerne passen wir die Vorschläge Ihren individuellen Wünschen an. Wir freuen uns auf eine persönliche Beratung.

### Menuauswahl

Wir bitten Sie, für alle Teilnehmer dieselbe Vorspeise, Beilage und dasselbe Dessert auszuwählen. Beim Hauptgang bieten wir gerne alternativ zum Fleisch auch Fisch oder ein vegetarisches Gericht an. Die Menüs werden unmittelbar vor Ihrem Anlass frisch gekocht.

### Rechnungsstellung

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass die zwei Tage vor Anlass gemeldete Personenzahl für die Rechnungsstellung verbindlich ist.

### Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

### Menudruck

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten à CHF 2.00 pro Stück.

### Dekoration

Wir können Ihnen die gewünschte Tischdekoration bestellen. Wir arbeiten mit verschiedenen Floristen zusammen. Oder möchten Sie lieber selbst Kontakt aufnehmen? In Muttenz z.B. mit:

Atelier des fleurs  
Hauptstrasse 87  
4132 Muttenz/BL

Tel.061 461 61 56

Weiteres Dekorationsmaterial verrechnen wir ebenfalls nach Aufwand.

## Apéros

### Apéros klein, zum Beispiel:

Woog I	Chips, Nüssli und Salzstängeli	CHF	3.50
Woog II	<u>4-5 Häppli pro Person</u> Speckzopf, Suppe (saisonal) im Gläsli, Tomaten- Mozzarella- Sticks, Käseküchlein	CHF	13.00
Woog III	<u>8-9 Häppli pro Person</u> Baguettes Spéciales, Wurst- Käseplättli, Tomaten- Mozzarella-Sticks, Früchtespiessli, Schinkengipfeli und Chäschüechli	CHF	24.00

Gerne stellen wir Ihnen auch einen schönen Apéro Richés zusammen – fragen Sie uns.

## Fondue Chinoise

Unser Hit – Fondue Chinoise mit allem, was dazu gehört:

**Fondue Chinoise à discretion (auf Wunsch mit Fisch)** p / Pers CHF 42.00



3 Sorten Fleisch (Rind, Schwein und Poulet), Gemüse, hausgemachte Saucen und Pickles, Pommes frites und Reis. Vorweg servieren wir einen Menusalat.

nur mit Poulet und Rind p / Pers CHF 48.00

nur mit Rind p / Pers CHF 51.00

Während den Sommermonaten servieren wir das Fondue Chinoise auf Vorbestellung für Gruppen ab 20 Personen.



## Menu-Auswahl

Stellen Sie sich Ihr Menu ganz nach Ihrem Gusto zusammen. Alle Hauptgänge servieren wir auch als Zwischengang – gerne helfen wir Ihnen bei der Menuzusammenstellung und passen die Menüs jeweils der aktuellen Saison an.

### 3-Gänge-Menu | Preise inklusive Vorspeise und Dessert nach Wahl

a) Geschnetzeltes Rindfleisch nach Stroganoff Art hausgemachte Spätzli und Gemüse	p / Pers	CHF	47.00
b) Curry- Geschnetzeltes mit Pouletfleisch Pilaw- Reis und Früchtegarnitur	p / Pers	CHF	46.00
c) Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce Nüdeli und Gemüse	p / Pers	CHF	46.00
d) Rindschmorbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock und glasierte Rüebl	p / Pers	CHF	50.00
e) Kalbsschulterbraten an Kräuterjus mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl	p / Pers	CHF	53.00
f) Schweinsfilet im Teig mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl	p / Pers	CHF	58.00
g) Lammkarre an Kräuterjus mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl	p / Pers	CHF	55.00
h) Lachstranche auf Avocado- Orangennest dazu sämiger Risotto <i>als Zwischengang</i>	p / Pers p / Pers	CHF CHF	47.00 18.00
i) Rotzungenfilet an Safransauce dazu sämiger Risotto <i>als Zwischengang</i>	p / Pers p / Pers	CHF CHF	47.00 18.00

### Vorspeisen im Menupreis inbegriffen (gleiche Vorspeise für alle)

- a) Bouillon mit Einlage (Flädli | Gemüsejulienne | Backerbsen)
- b) Rüebl- Ingwersuppe
- c) Saisonaler Blattsalat mit Croûtons



### Dessert im Menupreis inbegriffen (gleiches Dessert für alle)

- a) Panna cotta mit Fruchtsauce garniert
- b) Gebrannte Crème Basler Art
- c) Crèmeschnitte aus der Brüderli- Pâtisserie  
(ab 15 Personen)
- d) Tiramisu aus der Haus-Konditorei
- e) Caramelköpfl



### Menu- Vorspeisen mit Aufpreis

- |  |          |     |        |
|--|----------|-----|--------|
| a) Saisonaler Blattsalat mit Äpfeln und Nüssen                 | p / Pers | CHF | + 4.00 |
| b) Saisonaler Blattsalat<br>mit gebratenen Pilzen und Croûtons | p / Pers | CHF | + 4.00 |
| c) Saisonaler Blattsalat mit geräuchertem Lachs                | p / Pers | CHF | + 6.00 |
| d) Curry- Kokossuppe mit 1 Riesencrevette                      | p / Pers | CHF | + 6.00 |
| e) <i>Blattsalat oder Suppe zusätzlich als Zwischengang</i>    | p / Pers | CHF | + 5.00 |



### Menu- Dessert mit Aufpreis

- |  |          |     |        |
|--|----------|-----|--------|
| a) Mousse au chocolat  | p / Pers | CHF | + 4.00 |
| b) Ananassalat mit Pfefferminz an Honigsauce<br>und Vanilleglace | p / Pers | CHF | + 4.00 |
| c) Dessertteller- Waage  | p / Pers | CHF | + 8.00 |



### Vegetarische Gelüste

Haben Sie Gäste, die kein Fleisch mögen? Gerne stellen wir Ihnen individuell und passend zu Ihrem gewählten Menü ein Gericht zusammen.

## A la carte

### Suppen

Bouillon mit Einlage (Flädli   Gemüsejulienne   Backerbsen)	CHF	7.00
Verschiedene Crèmesuppen nach Saison	CHF	8.00

### Salat

Bunter Blattsalat	CHF	9.00
Gemischter Salat	CHF	10.50
Rucolasalat mit Rohschinken und Feigen	CHF	18.50
Mango-Avocadosalat mit Pouletstreifen, Rucola und Tomaten	CHF	18.50

### Vorspeisen

Lachs- Carpaccio mit Limettendressing	CHF	19.00
Vitello Tonnato mit Kapern und Olivenöl Extra Vergine	CHF	19.00
Risotto ai funghi	CHF	16.00
Zanderfilet gebraten auf Ratatouille	CHF	21.50

### Hauptgang | immer mit 2 Beilagen

Rahmschnitzel (vom Schwein)	CHF	28.00
Piccata (vom Schwein) Milanese	CHF	32.00
Schweinsbraten glasiert an Pilzrahm-, Rosmarin- oder Orangensauce	CHF	32.00
Kalbsbraten glasiert an kräftigem Kräuterjus	CHF	39.00
Schweinsfilet an Morchelsauce	CHF	47.00
Schweinsfilet im Teig	CHF	44.00
Chateau Briand (Rindsfilet) mit drei Säucli	CHF	64.00
Kalbskarree am Stück gebraten an Kräuterjus	CHF	54.00
Schweinskarree am Stück an Senfsauce oder mit Dörraprikosen	CHF	39.00
Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce	CHF	28.00

Beilage I:	Saisonales Gemüse oder nach Ihrer Wahl
Beilage II:	Pommes frites, Croquetten, Kartoffelgratin, hausgemachte Eier-Spätzli, Reis, Risotto, Nüdeli oder andere Teigwaren.

### Dessert

Kleiner Baselbieter Coupe (2 Kugeln Vanille-Glacé mit warmen Chirsi)	CHF	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	11.00
Hausgemachte Caramelköpfler garniert mit Früchten	CHF	8.00
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Früchten garniert	CHF	10.00
Käseteller	CHF	14.00
Fruchtwähe mit Rahm	CHF	7.00
Desserteller Waage – diverse süsse Überraschungen	CHF	16.00



## Getränkemenu für Restaurant/Bankett

(Eine kleine Auswahl, die wir durch Ihre speziellen Wünsche ergänzen können.)

### Weissweine offen:

Muttenger Riesling x Sylvaner, Jauslin	5dl	CHF	27.50
Yvorne, Devinière	5dl	CHF	27.50

### Rosé offen:

Muttenger Blauburgunder, Jauslin	5dl	CHF	27.50
----------------------------------	-----	-----	-------

### Rotweine offen:

Pinot Noir, Jauslin	5dl	CHF	27.50
Pinot noir du Valais „La Brante“, Délival	5dl	CHF	26.00
Chianti Toscanella, Mario Borghi	5dl	CHF	24.00
Cabernet Sauvignon „Goldenbridge“, California Winery	5dl	CHF	26.00

<b>Prosecco</b> Col Sandago, Case Bianche	7,5dl	CHF	48.00
---	-------	-----	-------

<b>Champagner Mandois Brut</b>	7,5dl	CHF	75.00
--------------------------------	-------	-----	-------

### Flaschenweine weiss:

Muttenger RieslingxSilvaner, Jauslin Weinbau frisch-fruchtiger Aperowein	7,5dl	CHF	45.00
Cuvée d'Or Blanche, Siebe Dupf Kellerei Cuvée mit tollem Frucht-Säurespiel	7,5dl	CHF	46.00
Yvorne Terravin, AVY spritziger Waadtländer	7 dl	CHF	48.00
Segreta Bianco, Planeta feinfruchtiger Sizilener mit blumig-würzigen Noten	7,5dl	CHF	41.00
Fuente Elvira Rueda DO, P. Escudero Verdejo mit Duft nach Pfirsich und Heu	7,5dl	CHF	41.00

### Flaschenweine rosé und rot

Oeil de Perdrix du Valais, Cordonier + Lamon	7,5dl	CHF	42.00
Lion Rouge Cuvée Adrian, Jauslin Weine Duft nach reifen Früchten, Röstaromen	7,5dl	CHF	52.00
Cuvée d'Or Rouge, Siebe Dupf Kellerei Cuvée aus Cabernet Dorsa und Pinot Noir. Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Weichsel und leichte Röstaromen	7,5dl	CHF	46.00
Merlot Castelrotto, Vallambrosa - ein typischer Merlot mit Aromen von Tabak, Kräutern und reifen Früchten	7,5dl	CHF	72.00
Barbera d'Asti, Cascina Fontana dunkelrote, saftige Kirschen, feine Gewürze und schwarze Waldbeeren, dicht und fruchtig. Präsenze, aber seidene Tannine	7,5dl	CHF	44.00
Chianti Riserva „Bucerchiale“, Selvapiana ein voller Wein mit Kirschen-, Pflaumen- und Schokoladenaromen	7,5dl	CHF	58.00
Ripa delle More, Vicchiomaggio elegante Cuvée aus Sangiovese, Cabernet und Merlot mit Gewürz- und Pfefferaromen	7,5dl	CHF	59.00
Rosso di Montepulciano, Avignonesi nach Kirschen und Gewürzen duftender Toskaner	7,5dl	CHF	45.00
Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi harmonischer, voller und fruchtiger Wein mit Aromen von schwarzen Beeren	7,5dl	CHF	56.00
Barolo „Riva Rocca“, Claudio Alario – 100% Nebbiolo; Aromen von Rose, Minze und Lakritz. Reife Pflaumenfrucht und samtige Tannine.	7,5dl	CHF	74.00
Primitivo „Alba Rossa“, Palamà - von der apulischen Sonne verwöhnt kommt dieser Primitivo samtig, fruchtig daher	7,5dl	CHF	42.00
Cannonau di Sardegna Noras, Santadi, 100% Cannonau, riecht nach roten Früchten, leicht Holznoten, zeigt sich warm, elegant, angenehme Tannine, gehaltvoll.	7,5dl	CHF	46.00
Rioja Crianza, Bodegas del Medievo – 100 % Tempranillo. Aromen von weichen Früchten wie Pfirsich und Pflaume mit Noten von Zedernholz und Vanille	7,5dl	CHF	45.00
Obac Crianza, Finca Binigrau Mallorquiner mit kräftigen Aromen von Gewürzen, Trockenfrüchten und Lakritze - eine Assemblage mit Manto Negro	7,5dl	CHF	56.00

### Bier:

Feldschlösschen Lager - offen	33cl	CHF	4.50
Feldschlösschen Alkoholfrei – Fläschli	33cl	CHF	4.90

### Mineralwasser:

Eptinger	lt.	CHF	9.60
Cola, Rivella, Citro etc.	33cl	CHF	4.80
Orangensaft Granini	lt.	CHF	12.00

### Kaffee:

Kaffee und Espresso		CHF	4.50
---------------------	--	-----	------