

Amtshaus

Restaurant

Wir heissen Sie herzlich Willkommen im Restaurant Amtshaus.

Unsere Öffnungszeiten im Winter

Dienstag – Freitag: 16.00 – 24.00 Uhr

Samstag: 16.00 – 24.00 Uhr

Sonntag: 16.00 – 22.00 Uhr

durchgehend warme Küche

Herkunftsländer für unser Fleisch und Fisch

Rindfleisch:	Schweiz	Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz	Geflügel:	Schweiz
Fisch:	Norwegen/Vietnam		

Salat mit hausgemachten Salatsaucen – französisch oder italienisch CHF

01 – Grüner Salat	8
02 – Gemischter Salat	9
03 – Insalata Caprese (<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl</i>)	10
04 – Wustkäsesalat mit Pommes-Frites	19
05 – Bruschetta-Teller (<i>auf Pizzabrötli</i>)	12
06 – Thonsalat mit Ei, Tomaten, Salzgurke, Oliven und Zwiebelringe	19
07 – Fitnessteller mit Pouletstreifen vom Grill	24
08 – Fitnessteller mit Riesencrevetten	24
09 – Fitnessteller mit Kalbsleberli	26
10 - Nüssli Natur	9
11 - Nüssli mit Ei, Speck und Croutons	12

Pasta...

...Spaghetti, Penne oder Nudeln

12- Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl, scharfen Chilischoten und Petersilien	23
13- Spaghetti alla Genovese Pesto, Pinienkernen, Basilikum	22
14- Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce, Peperoncini, Knoblauch sowie Petersilien	23
15- Penne mit Riesencrevetten gebratene Riesengarnellen an Tomatenrahmsauce	25
16- Tagliatelle ai funghi porcini Nudeln mit Steinpilzen, Rahm- und Weissweinsauce	26

...unsere Hausspezialitäten

17 - Gruyère Cordon bleu vom Schwein Gruyère, Hinterschinken	29
18 - Amtshaus Cordon bleu vom Schwein Gruyère, Emmentaler, Hinterschinken, überbacken mit Raclettekäse	31
19 - Hausart Cordon bleu vom Kalb Gruyère, Emmentaler, Hinterschinken, überbacken mit Raclettekäse	39
20 - Kalbsschnitzel (<i>Wiener Schnitzel</i>) paniert mit Pommes-Frites	35
21 - Schweinsschnitzel paniert mit Pommes-Frites	26

Beilagen: Saisongemüse, Pommes-Frites oder Nudeln

Pizza – alle Pizzas zubereitet mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und Basilikum

20- Margherita (V) <i>Basilikum</i>	16
21 - Salami <i>Salami</i>	18
22 – Prosciutto e Funghi <i>Hinterschinken, Champignons</i>	19
23 - Tonno e Cipolle <i>Thon, Zwiebeln</i>	19
24 - Napoli <i>Sardellen, Oliven, Kapern</i>	20
25 - Quattro Stagioni <i>Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven</i>	20
26 - Vegetarisch (V) <i>Saisongemüse</i>	20

Getränke

Offenausschank	CHF		
	2dl	3dl	5dl
Wasser still & prickelnd	3	4	5
Cola, Cola Zero, Rivella rot, Apfelschorle	3	4	5
Ice Tea Lemon	3	4	5
Orangensaft	4		

Flaschen	2dl	3dl	5dl	1l
Wasser still / prickelnd			6	9
Cola, Cola Zero, Fanta, Rivella rot/blau		5		
Schweppes Tonic / Lemon	5			
Apfelschorle	5			
Alkoholfreies Bier (<i>Flasche 0.33l</i>)		5		

Birra Moretti 4.6 % Alkohol (Offenausschank)

	2dl	3dl	5dl
Birra Moretti	3.5	5	7
Erdinger Weissbier 5 dl			7
Schneider Weissbier 5 dl			7

Kaffe und warme Getränke

Espresso / Kaffee	4
Latte Macchiato / Cappuccino / Schale / doppelter Espresso	6
Heisse Schoggi	5
Tee (diverse)	4
Tee Rum	7
Kaffee Corretto (Espresso) / Kaffee Fertig 2 cl / Kaffee Luz 2cl	8

Desserts & Süßigkeiten...

Hausgemachte Desserts

Schokoladen-Mousse	6.50
Zitronen-Mousse	6.50
Tiramisu	6.50
Crème brûlée (mit oder ohne Orangenlikör zum Flambieren)	6.50
Cheesecake mit Waldbeeren	6.50

Glace

pro Kugel	3.50
-----------	------

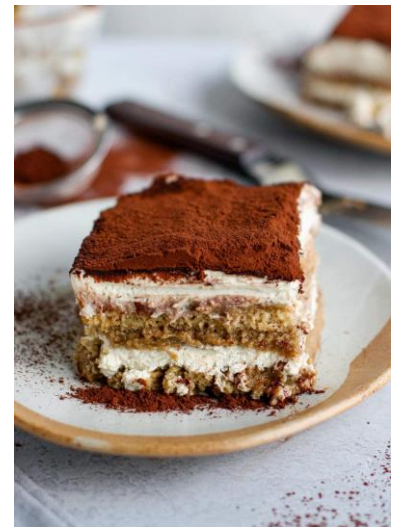
Espresso/Mocca

Stracciatella

Vanille

Pistazie

Zitronensorbet



Glace-Kombinationen

Coupe Dänemark	9.50
Eis Kaffee	9.50
3 Kugeln Zitronensorbet mit Vodka	9.50

Alle Glace-Kombinationen mit Schlagrahm.

Aus unserem Weinkeller

	Jahrg.	Produzent	DL CHF	Flasche CHF
Weisswein				
Yvorne AOC	2020	La Belle-au-Bois/ CH/75cl	7.50	49.00
Sauvignon blanc AOC	2021	Hartmann /CH/75cl	7.50	49.00
Sauvignon blanc Venezia IGT	2021	Di Lenardo (IT) / 75c	7.50	49.00
(Païen) Heida du Valais	2019	Grand Métral/CH/75 cl	7.50	49.00
 Rosa Wein und Prosecco				
Oeil de Perdrix du Valais		La Cave de Genève/CH/ 75 cl	7.50	49.00
Baccarat Pinot Noir Rosé		La Cave de Geneve/CH/ 75cl	7.50	49.00
Prosecco <i>Extra dry</i>		Diverse / IT / 75 cl	7.50	49.00
 Rotwein (offene Weine sowie in Flaschen 75 cl)				
Lan Rioja DOC	2018	Bodegas LAN / ES / 75cl	7.00	49.00
Primitivo di Manduria DOP	2018	Poggio Pasano /IT/75cl	8.50	59.00
Rosso Toscana IGT	2020	T. Caparzo /IT/75cl	8.50	59.00
Compleo Cuvée Noire	2019	Staatkellerei Zürich / 75cl	8.50	59.00
Veneto Rosso Appasito IGT	2018	Montrezor H./ IT/75cl	10.50	69.00
ÉO Noir	2018	Staatkellerei Zürich / 75cl	10.50	69.00
Malbec Cot Limited Edition	2019	Perez Cruz / ARG /75 cl	10.50	69.00

Aperitifs/Spirituosen

Aperitifs/Spirituosen	cl	%	CHF
Martini Rosso, Martini Bianco	4	16	7.00
Campari Bitter	4	23	7.00
Appenzeller	4	29	7.00
Cynar	4	16	7.00
Apperol Spritz			9.50
Campari Orange			9.50
Grappa Amarone/Nardini	2	40	8.00
Vieille Prune	2	40	7.50
Kirsch	2	40	6.00
Zwetschgen	2	40	6.00
Williams	2	40	6.00
Calvados	2	40	7.50
Vecchia Romagna	2	40	7.50
Remy martin	2	40	8.50
Ballantines	4	40	7.00
Chivas Regal	4	40	9.50
Wodka	4	40	8.00
Gordon's Gin	4	37	8.00
Bacardi	4	37	8.00
Amaro Averna	4	32	7.50
Fernet Branca	4	42	7.50
Prosecco			CHF
Prosecco Martini <i>Extra dry</i>			7.50
Prosecco Rosé Bacio d'Oro (Bio)			7.50
Flasche			45.00

Unsere Lieferanten

Transgourmet Schweiz AG (Bell AG)
CC Alligro, Pratteln
Diverse Bauernhöfe Region Basel-Landschaft
Heineken Schweiz AG
Weinkeller St. Geort AG, Birsfelden

Herkunftsinformationen für unser Fleisch

Grundsätzlich bedienen wir Sie mit **einheimischem Tierfleisch**.

Unser Fleisch kann auch aus folgenden Ländern stammen

Rind: Schweiz, Österreich, Irland, Argentinien
Kalb: Schweiz, Österreich
Geflügel: Schweiz, Ungarn
Schwein: Schweiz, Österreich
Crevetten und Meeresfrüchte: Vietnam
Lachs: Norwegen

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Das Team des Restaurant Amtshauses bedankt sich bei Ihnen für Ihren Besuch.