

Genussmenü

Vielerlei Mais

Cremig | Eisig | Knusprig
18

Erbsen Kaltschale

Avocado | Kräuter
21

Zander Tatar

Gurken | Schnittlauch
Sauerrahm
32

Angus Beef

Karotten | Jus
Schmelzkartoffeln
58

Zunzger Erdbeeren

Mandeln | Vanille
19

3 Gänge	96
4 Gänge	108
5 Gänge	120

Vorspeisen

Grüner Salat

Hausdressing
Nuss Granola
12

“Tomaten Mozzarella”

Burrata | Datterino
Rucola | Basilikum Sorbet
21

Hauptgänge

Wolfsbarsch Filet

Zucchetti | Couscous
Kirschen Salsa
49

Kalbs Schnitte

Bohnen | Sommer Trüffel
Pommes Pont Neuf
54

Fried Blumenkohl

Glasiert | Hummus
Kräuter | Blumenkohl
38

Dessert

Waffeln

Aprikosen | Kardamom
18

Jumi Käse Teller

Vielfältige Käse
passende Beilagen
24

Rascals Oldies Night 16. Juli

*Kulinarisch begleiten wir den Abend zusammen
mit der Musik der Rascals.*

BLKB bei Uns

*Am 15. August machen wir unsere berühmten Fleischkäse Brötchen
im Herzen von Liestal am Event von der BLKB.*

Trüffel Woche

*vom 10. bis 14. November haben wir unser Trüffel Woche.
Geniessen Sie ein Menü rund um die edle Knolle.*

Geschäftssessen

*Habt Ihr schon das Essen für das Jahresende organisiert?
Wir finden das passende Menü für jede Gruppe und Anlass.*

Raclette Gondeli

*Am 20.12.2026 beim Sonntagsverkauf servieren die Skifreunde des
Diegtertals Raclett in den legendären Gondeli.
Pisten Stimmung vor den Feiertagen garantiert.*

Kulinarik erleben in Sissach

Ich heisse Sie mit meiner familiären Crew zu einem Genussabenteuer in der Krone herzlich willkommen. Nach meiner Grundausbildung in einer gut bürgerlichen Küche fokussierte ich mich auf die Teilnahme an den SwissSkills der Köche. In der zweijährigen Vorbereitung in zahlreichen Stages von namhaften Spitzenköche im Inn- und Ausland verbesserte ich mein Handwerk und lernte unglaublich viel. 2020 wurde ich Schweizermeister der Köche. Damit durfte ich die Schweiz an den WorldSkills vertreten und gewann 2022 unter den besten Köchen der Welt, die Medallion for Excellence. 2024 legte ich mit dem SACT-Team an der Koch Olympiade nach und holten dreifach Gold in unserer Kategorie. Die Basis dazu eignete ich mir in den Trainings an und lernte dank der Unterstützung meiner Mentoren die grosse Welt des Genusses kennen. Lassen Sie sich nun von meiner modernen Küche, den raffinierte Gerichte mit natürlichen Aromen und Farben überraschen.

Deklaration

Müslı-Kalb
Wolfsbarsch
Zander
Rind
Brot
Eier

Schweiz
Griechenland
Estland
Schweiz
Gunzenhauser
Thürnen

Rino Zumbrunn

Bei Fragen zu den Allergien und Herkunft geben wir gerne Auskunft
alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt