



## **Fiesta & Ferienstimmung**

Stellen Sie sich vor, Sie wären in den Ferien und es wird Ihnen ein Apéro serviert – oder Sie sind bei der Arbeit und werden mit Ferienhäppchen verwöhnt – oder Sie möchten sich und andere mal mit mediterranen Leckereien beglücken?

Die folgenden, in unseren Lieblingsdestinationen am Mittelmeer eingefangenen "Ferienleckereien" präsentieren wir für Sie:

Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

Ihre Gastgeberinnen

Miryam Probst-Brugger und Franzisca Brugger



**Liestal** Rathausstrasse / Salzgasse  
**Basel** Kirschgarten / Sternengasse

4410 Liestal  
4051 Basel

Tel 061 921 50 11  
Tel 061 281 50 11

## Getränke:

### Alkoholfreie Getränke

Kalt	Valser Wasser mit/ohne Kohlensäure	3,3dl	4.90
	Mineralisiertes Steinwasser (nur Casa) (versetzt mit Sodalit und Bergkristall)	3dl	2.90
	Ice Tea offen	3dl	3.90
	Süssmost Ramseier / Apfelschorle	3,3dl	4.90
	Fruchtsaft Orangensaft Michel	3dl	4.90
	Orangensaft frisch gepresst (aus andalusischen Orangen)	2dl / 3dl	5.90 / 8.90
	Tomatensaft	2dl	5.90
	Rivella rot	3,3dl	4.90
	Schweppes Tonic	2dl	4.90
	Coca Cola Classic, Zero	3,3dl	4.90
	Chinotto	2,5dl	5.90
	Gazosa das Original aus Bellinzona Citro, Himbeere, Orange, Mandarine	3,5dl	6.90
	Crodino, San Bitter italienisches Aperetiv alkoholfrei	1dl	4.90
	Passuger Wasser mit/ohne Kohlensäure	7,5dl	8.90
	Orangensaft	Liter	12.90
	Pet-Fläschli (nur Strada) Cola, Cola Zero, Apfelschorle, Walser Wasser mit/ohne Kohlensäure, Ice Tea Lemon	5dl	3.50
	Warm	Caffè / Espresso / Schale	
Cappuccino			4.90
Tee in 12 verschieden Sorten			4.90

## Wein

Weiss	<b>Grillo</b>		1dl	<b>5.90</b>
	Feudo Arancio Sicilia „Stemmari“		Flasche 7,5dl	41.30
	Dieser Wein leuchtet in einem hellen Gelb. Sein Bouquet ruft Aromen nach Brennessel, Tee, Heu und Jasmin sowie Pfirsich und Melone hervor.		Strada (Catering)	22.00
	<b>Bosco del Merlo</b>		1dl	<b>6.90</b>
	Regione Venezia DOC - Sauvignon		Flasche 7,5dl	48.30
	Bouquet: typische ausgeprägte Melonen, Pfirsich und Pfeffer Aromen. Trocken, ideal zu Vorspeisen und leichtem, mediterranem Essen.		Strada (Catering)	25.00
	<b>Alois Lageder</b>		1dl	<b>6.90</b>
	Tirol Alto Adige DOC Chardonnay		Flasche 7,5dl	48.30
	Feinfruchtiges, sortentypisches Aroma. Ausgewogener, mittelkräftiger Geschmack, lebhaft Säure.		Strada (Catering)	25.00
Rot	<b>Boccalino</b>		1,8dl	<b>7.90</b>
	Leichter Südtiroler Landwein in original Boccalino Steinkrüglein			
	<b>Il Palazzo</b>		1dl	<b>5.90</b>
	Chianti, 90% Sangiovese, 10% andere		Flasche 7,5dl	41.30
	Stammt aus den Weinbergen der Gemeinde Arezzo. Tiefes Rubinrot mit anhaltendem, fruchtigem und blumigem Geschmack. Trocken, frisch, leichte Tannine.		Strada (Catering)	22.00
	<b>Possessione Rosso</b>		1dl	<b>6.90</b>
	Veneto-Serègo Alighieri		Flasche 7,5dl	48.30
	Mit seiner wohl balancierten Säure und seiner guten Tanninstruktur ist ein Genuss nach einem guten Essen.		Strada (Catering)	25.00
<b>Cum Laude</b>		1dl	<b>7.90</b>	
Toscana Castello Banfi		Flasche 7,5dl	55.30	
Kraftvoll, komplex, erinnert an Brombeeren, Pflaumenkonfitüre, eingelegte Kirschen, Lakritze, schwarze Oliven und Tabak		Strada (Catering)	29.00	
<b>Rioja Vega</b>		1dl	<b>6.90</b>	
Tempranillo DOC		Flasche 7,5dl	48.30	
Tiefes Rot, weich strukturiert, rund und ausgewogen. Ein herrlich unkomplizierter Trinkgenuss für jeden Tag.		Strada (Catering)	25.00	

	<b>Elena la Luna</b>	1dl	<b>8.90</b>
	Barbera D'Alba	Flasche 7,5dl	62.30
	Intensives Rubinrot, seine Aromen erinnern an reife Kirschen, saftige Pflaumen, warmer Holzton, Vanille und süssen Tabak. Die Struktur des Weins ist sehr dicht und komplex, erstaunlich rund und ausfüllend. Die schön eingebundenen Tannine geben ihm guten Rückhalt und eine opulente Fülle. In jeder Hinsicht ein erfreulicher Wein, sehr sorgfältig gemacht!	Strada (Catering)	37.00
<b>Rosé</b>	<b>El Coto Rosado</b>	1dl	<b>5.90</b>
	Rioja	Flasche 7,5dl	41.30
	Bukett: fruchtig, intensive Himbeernote, frisch Geschmack: mittlerer fruchtbetonter Körper, harmonisch-voller Abgang	Strada (Catering)	22.00
<b>Süsswein</b>	<b>Moscato d'Asti</b>	1dl	<b>7.90</b>
	Braida	Flasche 3,75dl	26.00
	Außerordentlich frischer und sehr verschiedenartiger Duft, unter den vielen Noten kann man frische Früchte, Orangenblüten, Rosen und Moos erkennen. Lieblicher Geschmack aber mit viel Eleganz, charakteristisches Traubenaroma, köstlich und lange anhaltend.	Strada (Catering)	17.00

## Prosecco, Champagner

	<b>Prosecco „Contarini“ Extra Dry</b>	1dl	<b>7.90</b>
		Flasche 7,5dl	55.30
		Strada (Catering)	22.00
	<b>Champagner</b>	1dl	<b>15.90</b>
	"De Sousa"		
	einer der Top 5 Erzeuger der Champagne!		
	<b>Vespa</b>	11% 15cl	<b>11.90</b>
	Aperol Spritz mit extra vieeel Prosecco		
	<b>Josephine</b>	11% 1,5dl	<b>12.90</b>
	Mit extra vieeel Prosecco, Holundersirup, frischen Pfefferminzblättern, Limette		
	<b>Bellini</b>	5% 1,5dl	<b>11.90</b>
	venezianisches, spritziges Apéritif mit weissem Pfirsichsaft, in originellem Strohhalmglass		
	<b>Federica</b>	30% 1,5dl	<b>12.90</b>
	Orangenapéritif aus Andalusien mit trockenem Prosecco & Eiswürfeln		

## Aperitive

Ramazzotti	30% 4cl	7.90
Averna	29% 4cl	7.90
Campari Soda / Orange	23% 4cl	7.90 / 10.90
Cynar	16% 4cl	7.90
Martini Bianco	15% 4cl	7.90
Gin Tonic Bombay Sapphire	45% 4cl	11.90
Gin Tonic Monkey 47	47% 4cl	13.90
Grappa di Barbera Marolo Distilleria Santa Teresa / Alba	40% 2cl	8.90
Grappa di Barolo Marolo Distilleria Santa Teresa / Alba	50% 2cl	10.90

## Biere

		strada	casa
Uelibier Spezial vom Fass	3dl		4.90
Appenzeller „Quöllfrisch“ vom Fass	3dl		4.90
Weizenbier Hacker Pschorr Fläschli	5dl	4.90	7.90
Appenzeller (alkoholfrei) Fläschli	3,3dl	3.90	5.50
Uelibier Fläschli	3,3dl	3.90	
Uelibier Fässli Lager	15 Liter		79.00

## Apéros:

- **gefülltes „Fiesta-Brot“** 8.00  
 mit Rauchlachs, Schinken, Käse, Salami und Fleischkäse pro Pers.
- **marinierte Oliven** grün und schwarz an Marinade 4.90  
pro Pers.
- **mini Speckgugelhöpfchen** 4.90
- **mini Laugenbrötchen** gefüllt mit Fleischkäse, Salami 2.50  
 Piemont, magerer Beinschinken, Frischkäse mit Schnittlauch
- **mini Laugenbrötchen** gefüllt mit Parmaschinken 3.50
- **Crostini**  
 knusprig im Ofen gebackene Brotscheiben belegt mit:
  - ...Tomatenwürfeln, Oregano 3.50
  - ...Salami Piemont, Feigensenf 3.50
  - ...grilliertem Gemüse, Provolone 3.90
  - ...Tomaten, Büffelmozzarella 3.90
  - ...Bresaola, Parmesan 3.90
  - ...Mortadella, Pesto 3.90
  - ...Olivenöl, Parmaschinken, Pfeffer aus der Mühle 3.90
- **Piccolini**  
 Kleine Ciabattabrötchen ø ca. 6 cm mit getrockneten  
 Tomatenstücklein und Käse überbacken, gefüllt mit :
  - ...gegrilltem Gemüse und Provolone 3.90
  - ...Parmaschinken 3.90
  - ...pikantem Paprikasalami 3.90
  - ...Tomaten und Mozzarella 3.90
  - ...Salami Piemont 3.90
- **Grissini** mit Rosmarin bestreut oder nature 2.90  
pro Pers.
- **Grissini mit Parma** 5.90  
 auf seperatem Teller pro Pers.

-  **Camping-Spiesschen** 2.90  
Salami Piemont, griechische Oliven und Cherrytomate - ab 5 Stk.  
aufgespiesst auf einem Hölzchen.
-  **Mango - Parma** 2.90  
Mangostücklein mit Parmaschinken umwickelt auf einem ab 10 Stk.  
Holzstückchen "aufgepiekst".
-  **Bresaola - Birnen - Röllchen** 3.90  
Bresaola ist italienisches, luftgetrocknetes Rindfleisch, das mit der ab 10 Stk.  
Birnenkombination neue, raffinierte Gaumenfreuden entfacht!
-  **Cocomero con Feta** 2.90  
Mundgerechte Wassermelonenwürfel mit kleinen Fetastücklein ab 10 Stk.  
besteckt (nur in der Wassermelonensaison erhältlich).
-  **Toggenburger Speckstangen** 4.20  
Feinste, dunkle, gerollte Brotteigstangen mit Baumnüssen und Stk.  
magerem Speck
-  **Salami Fellino** 6.90  
die Salami am Meter! Diese herrliche piemonteser Salami sieht nicht nur 100g  
toll aus, sondern schmeckt hervorragend auch als Apéro.  
Die Salami liegt „bequem“ auf einem langen Tannenbrett 1,5-1,8m & wird mit  
kleinem, scharfen Messer von Hand abgeschnitten.
- ganze Salami Fellino** 140.00 - 180.00
-  **Mini Basler Bürli** 3.50  
mit „Papa's“ Fleischkäse und Senf Stk.
-  **Mini Arancini**  
eine Spezialität aus Sizilien. Reiskügelchen gefüllt mit:
- ...Schinken und Käse 3.90
- ...Rindsragout und Erbsli 3.90
- ...Spinat 3.90
-  **Mini Pouletflügeli** 3.50  
im Ofen gebacken, mit piccanter Dipp sauce
-  **Tortilla Española** 4.50  
Spanischer Kartoffelkuchen mit Gemüse Stk.

## **Tapas - Piatti:** (Antipasti)

- ◆ **Bebbi-Plättli** 20.90  
 Papa's Fleischkääs, Beischingge, Silberziibeli, Cornichons, Sänf
- ◆ **Fährimaa-Plättli** 12.90  
 Mini Bebbi-Plättli
- ◆ **Piemontese** 22.90  
 3 Salmispezialitäten aus dem Piemont mit Feigensenf serviert
- ◆ **Angela** 20.90  
 Antipasti, Oliven, Provolone
- ◆ **Michelangelo** 24.90  
 Bresaola (feinstes, luftgetrocknetes ital. Rindfleisch), Parmesan, Olivenöl zum Beträufeln
- ◆ **Francesca** 24.90  
 San Daniele (Parmaschinken 24 Monate), Salami aus dem Piemont, Salami Piccante, Provolone, Antipasti
- ◆ **O solo mio** 13.90  
 Mini Francesca-Plättli
- ◆ **Piccolo prima Piatti** (50g) 9.00  
 Parmaschinken, Salami Piemont, Provolone und Oliven
- ◆ **Vitello Tonnato** 16.90 / 26.90  
 feinstes **Natura**-Kalbfleisch an einer harmonischen Thonsauce
- ◆ **Roastbeef Natura** 12.90 / 22.90  
 Sehr mageres **Natura**-Rindfleisch mit hausgemachter Tartare-Sauce

## Tortas de fuego:

casa

 **Tortas de fuego** (spanischer Flammenkuchen)  
mit einem kleinen, **grünen Salat** serviert dünner Teig belegt mit  
Crème fraiche und....

...**Classico**: Zwiebeln, magerer Speck 18.00

...**Caprese**: Zwiebeln, Mozzarella, Tomaten, Oregano 20.00

...**Verdure**: Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten 20.00

...**Madrid**: Zwiebeln, Salami piccante, Tomaten 20.00

...**Suiza**: Zwiebeln, Beinschinken, Bergkäse, Tomaten 20.00

...**Italia**: Zwiebeln, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola 22.00

## Focacce:

strada casa

 **Parma Casa** 13.90 15.90  
Parmaschinken, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl, Mozzarella  
und frische Tomaten

 **Bosco Nero** 13.90 15.90  
Pesto Rosso, würziger Schwarzwald- Rauchschinken, Fontina  
(pasteurisierter italienischer Bergkäse)

 **Montagna** 13.90 15.90  
Pesto Rosso, magerer Gold-Beinschinken, Bergkäse und  
frische Tomaten

 **Verdure** 11.90 13.90  
Antipastipaté, gegrilltes Gemüse mit geräuchertem  
Provolone Käse

 **Rucola** 11.90 13.90  
Antipastipaté, Rucola, Provolone Käse

 **Ventricina** 11.90 13.90  
Antipastipaté, Salami scharf, getrocknete Tomaten

 **Peppone** 11.90 13.90  
Crèma di Balsamico, Gorgonzola, Salami, Tomaten

## Grüne Küche: (nur Vorspeise)

- 

**Griechischer Salat**  
mit Fetakäse, Oliven und saftigen Salatgurkenscheiben

8.90
- 

**Rispentomaten** mit feinstem Bufala  
Original Büffelmozzarella aus Neapel, Crèma di Balsamico und Olivenöl

8.90
- 

**Rucolasalat**  
mit Crèma di Balsamico, Olivenöl, Pinienkernen und Parmesanspänen

8.90
- 

Kleiner, **grüner Saison-Salat**

4.90

## Ein warmes Süppchen wärmt das Herz:

	Vorspeise	Hauptspeise
 <div style="width: 80%;"> <p><b>Minestrone Milanese</b> Gemüsesuppe mit Reis</p> </div>	8.90	12.90
 <div style="width: 80%;"> <p><b>Minestrone Roma</b> Gemüsesuppe mit Pasta</p> </div>	8.90	12.90
 <div style="width: 80%;"> <p><b>Orangen Ingwer Suppe</b></p> </div>	8.90	12.90
 <div style="width: 80%;"> <p><b>Tiroler Hochzeitssuppe</b> Gemüsesuppe mit Weisswein abgelöscht</p> </div>	8.90	12.90
 <div style="width: 80%;"> <p><b>Französische Champignonsuppe</b> mit frischen Kräutern</p> </div>	8.90	12.90
 <div style="width: 80%;"> <p><b>Mango Currysuppe</b></p> </div>	8.90	12.90
 <div style="width: 80%;"> <p><b>Gulasch Suppe</b> mit <b>Natura</b>-Rindfleisch</p> </div>	11.90	16.90
 <div style="width: 80%;"> <p><b>Gazpacho</b> kalte, spanische Gemüsesuppe mit kleiner Gemüsebeilage</p> </div>	8.90	

## Steinofen - Pasta & - Gratin

pro Person

-  **„grande Michela“ Lasagne Bolognese** 19.50  
**Natura**-Rindfleisch, Sugo, Pelati Tomaten, Parmesan, pikante Sugo mit Rotwein abgeschmeckt, mit einem kleinen, **grünen Salat** serviert
-  **Gnocchi Verona** 22.90  
Ricotta Gnocchi, feinste Pelati Sugo, mit einem kleinen, **grünen Salat** serviert
-  **Rosette Roma** 24.90  
Feinste Pastaschnecken belegt mit frischem Spinat, gerösteten Pinienkernen, original Mortadella, Parmesan und Pelati, mit einem kleinen, **grünen Salat** serviert
-  **Moussaka** 25.90  
**Natura**-Rindfleisch, Auberginen, Kartoffeln. Der Feta und die Oliven werden separat präsentiert. mit einem kleinen, **grünen Salat** serviert
-  **Pasta al forno „Cesare“** 24.90  
sizilianisches Familienrezept mit Pasta, **Natura**-Rindfleischstücklein, Mortadella, Mozzarella, Pelati, Parmesan, Erbsen & Ei. mit einem kleinen, **grünen Salat** serviert
-  **Gratin "Giardino"** 22.90  
Fragen Sie nach unserer aktuellen Gemüsegratin

## **Dolce:**

	strada	casa
 <b>Tiramisu</b> mit weisser und dunkler Schokolade (18 Portionen)		9.00 pro Pers.
 <b>Panna Cotta</b>		8.00 pro Pers.
 <b>piccolo Pasticceria</b> kleine, feine Köstlichkeiten	2.60	2.90
 <b>Babas</b> mit weissem Rum	2.10	2.30
 <b>knusprige Sfogliatelle</b> eine süsse, feine Spezialität aus Napoli	1.90	2.20
 <b>Amaretti „Montanara“</b> Sooo fein; bei uns - und wohl weit und breit nur bei uns - garantiert ohne Farbstoffe sowie Geschmacksverstärker; dementsprechend bekannt und beliebt. Hervorragend zu Prosecco oder zu vielen anderen feinen Getränken auf dieser Welt. Per favore mit		
...Orangen	2.50	2.80
...Pistazien	2.50	2.80
...Pinienkernen	2.50	2.30
...Schokolade	2.50	2.80
...Kirsch	2.50	2.80
...oder „classico“	2.50	2.80

## **Mediterrane Brote:**

Unsere köstlichen, mediterranen Brote servieren wir Ihnen zu unseren Hausspezialitäten selbstverständlich dazu. Sollten Sie einen feinen „**PANE-APERRO**“ bestellen, ist das Angebot wie folgt:

	strada	casa
 <b>Scharfer Italiener</b> Luftig-leichte Ciabattastange; veredelt mit Peperoncini und kleinen Fetastückchen – mundgerecht aufgeschnitten. (Länge ca. 30 cm, Tranchendurchmesser ca. 4 cm). 300g	6.90	10.90
 <b>Ciabatta Verdure</b> 550g	6.90	10.90
 <b>Ciabatta Romeo</b> 550g	8.90	12.90
 <b>Ciabatta mit Basilikum</b> 400g	5.90	9.90
 <b>5 dita di pane</b> 350g	4.90	8.90
 <b>Olivenbrot</b> 550g	6.20	10.20
 <b>Focaccia</b> mit wildem Rosmarin bestreut. 600g	6.90	10.90
 <b>St. Gallerbrot</b> 1000g	5.90	9.90

## ...wir liefern nach Hause:

### „Ferienbegleitungs-“ Kosten

pro Person und Stunde 65.00

Die Wegzeit wird als Arbeitszeit verrechnet

Zeitaufwand für Einrichtungen, Aufdecken & Dekorationen sowie für das Aufräumen und Waschen werden zum Serviceansatz berechnet.

### Kalkulation für Geschirr:

- Gläser (Wein, Mineral, Champagnergläser) pro Stk. 2.50
- Teller (Teller gross, Teller klein, Suppenschalen) pro Stk. 3.50
- Besteck (Messer, Gabel, Löffel) pro Stk. 1.50
- Servietten: 3-lagig, Ihrem Farbwunsch entsprechend **gratis**
- Verlust oder Beschädigung  
Verloren gegangenes oder beschädigtes Geschirr wird zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt
- Mehrwertsteuer / Hauslieferung 8%
- Verlängerung in unserem Restaurant an der Sternengasse 18 in Basel ab 02:00 Uhr (amtliche Bewilligung) 200.00/Std
- Sie können mit EC, Mastercard oder Visa bezahlen. Rechnungen stellen wir ab SFr 200.00 aus, darunter verrechnen wir eine Pauschale von SFr 15.00

Wussten Sie...

dass wir nur **Natura**-Fleisch, **Natura**-Gemüse und Gemüse aus der Region verwenden.

Unsere Bouillon und Saucen sind hausgemacht!