



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	Grillo		1dl	5.90
	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
	Bosco del Merlo		1dl	6.90
	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
	Alois Lageder		1dl	6.90
	Tirol Alto Adige DOC Chardonnay		Flasche 7,5dl	48.30
	Feinfruchtiges, sortentypisches Aroma. Ausgewogener, mittelkräftiger Geschmack, lebhaft Säure.		Strada (Catering)	25.00
Rot	Boccalino		1,8dl	7.90
	Leichter Südtiroler Landwein in original Boccalino Steinkrüglein			
	Il Palazzo		1dl	5.90
	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
	Possessione Rosso		1dl	6.90
	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
Cum Laude		1dl	7.90	
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	
Rioja Vega		1dl	6.90	
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	

	Elena la Luna	1dl	8.90
	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
Rosé	El Coto Rosado	1dl	5.90
	Rioja	Flasche 7,5dl	41.30
	Bukett: fruchtig, intensive Himbeernote, frisch Geschmack: mittlerer fruchtbetonter Körper, harmonisch-voller Abgang	Strada (Catering)	22.00
Süsswein	Moscato d'Asti	1dl	7.90
	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

	Prosecco „Contarini“ Extra Dry	1dl	7.90
		Flasche 7,5dl	55.30
		Strada (Catering)	22.00
	Champagner	1dl	15.90
	"De Sousa" einer der Top 5 Erzeuger der Champagne!		
	Vespa	11% 15cl	11.90
	Aperol Spritz mit extra vieeel Prosecco		
	Josephine	11% 1,5dl	12.90
	Mit extra vieeel Prosecco, Holundersirup, frischen Pfefferminzblättern, Limette		
	Bellini	5% 1,5dl	11.90
	venezianisches, spritziges Apéritif mit weissem Pfirsichsaft, in originellem Strohhalmglas		
	Federica	30% 1,5dl	12.90
	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 Dipsauce
-  **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 Parmaschinken, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl, Mozzarella und frische Tomaten	13.90	15.90
 Bosco Nero Pesto Rosso, würziger Schwarzwald- Rauchschinken, Fontina (pasteurisierter italienischer Bergkäse)	13.90	15.90
 Montagna Pesto Rosso, magerer Gold-Beinschinken, Bergkäse und frische Tomaten	13.90	15.90
 Verdure Antipastipaté, gegrilltes Gemüse mit geräuchertem Provolone Käse	11.90	13.90
 Rucola Antipastipaté, Rucola, Provolone Käse	11.90	13.90
 Ventricina Antipastipaté, Salami scharf, getrocknete Tomaten	11.90	13.90
 Peppone Crèma di Balsamico, Gorgonzola, Salami, Tomaten	11.90	13.90


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

Steinofen - Pasta & - Gratins

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
 Tiramisu mit weisser und dunkler Schokolade (18 Portionen)		9.00 pro Pers.
 Panna Cotta		8.00 pro Pers.
 piccolo Pasticceria kleine, feine Köstlichkeiten	2.60	2.90
 Babas mit weissem Rum	2.10	2.30
 knusprige Sfogliatelle eine süsse, feine Spezialität aus Napoli	1.90	2.20
 Amaretti „Montanara“ 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
 Scharfer Italiener Luftig-leichte Ciabattastange; veredelt mit Peperoncini und kleinen Fetastückchen – mundgerecht aufgeschnitten. (Länge ca. 30 cm, Tranchendurchmesser ca. 4 cm). 300g	6.90	10.90
 Ciabatta Verdure 550g	6.90	10.90
 Ciabatta Romeo 550g	8.90	12.90
 Ciabatta mit Basilikum 400g	5.90	9.90
 5 dita di pane 350g	4.90	8.90
 Olivenbrot 550g	6.20	10.20
 Focaccia mit wildem Rosmarin bestreut. 600g	6.90	10.90
 St. Gallerbrot 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!