

Herzlich willkommen

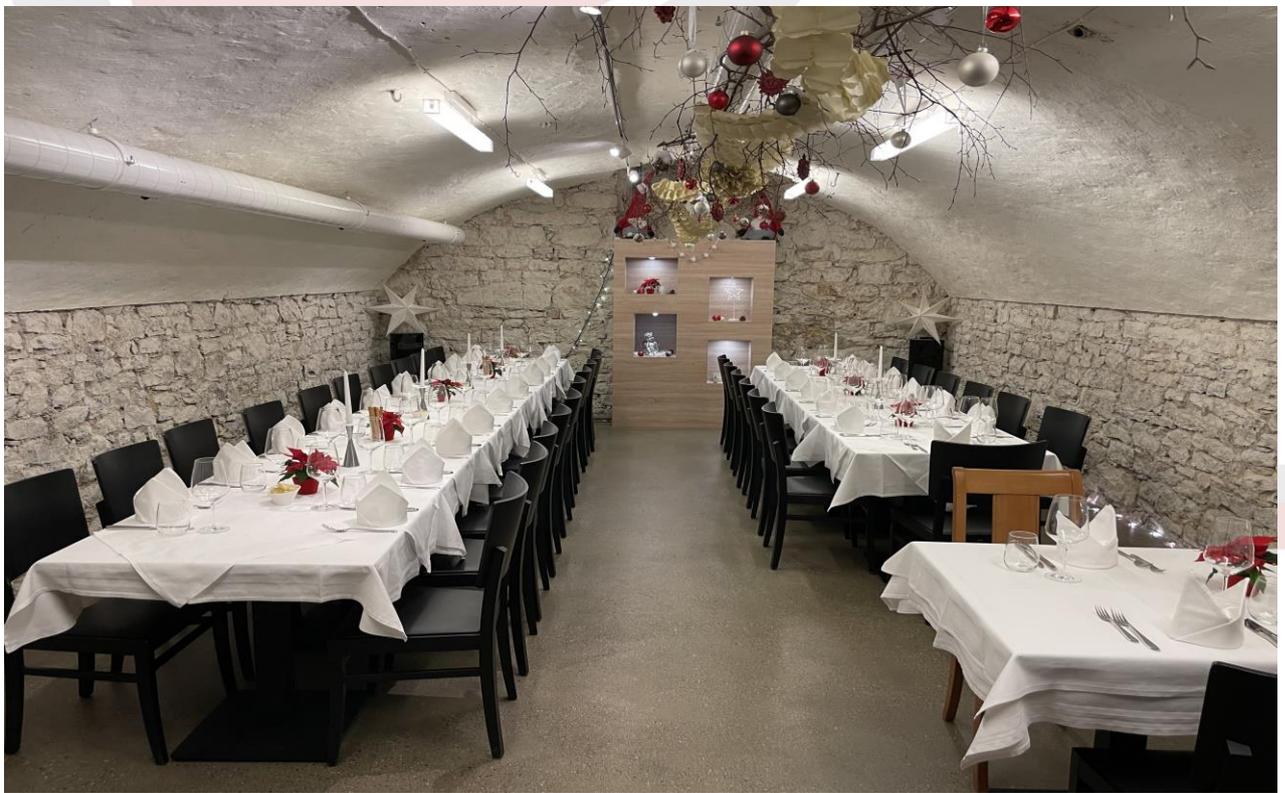
Wir begrüßen Sie im Sydebändel im schönen Oberbaselbieter Hauptort Sissach.

Die Gastgeberfamilie **Puvi Thuraiarah und Nadja Bussinger** freuen sich, Sie als Gast im Sydebändel willkommen zu heissen.

Das Restaurant befindet sich innerhalb der Fussgängerzone, im Zentrum von Sissach. Im vielfältigen Angebot der Speisekarte lässt sich für jeden Gaumen etwas finden. Sei es eine währschafte Rösti, ein hausgemachtes Cordon-bleu oder eines der indischen Gerichte – hier können Sie sich richtig verwöhnen lassen.

Für Allergiker bereitet der Koch die Gerichte individuell (nach Absprache) zu. Haben wir Sie „gluschtig“ gemacht? Dann werfen Sie doch einen Blick in unsere Speisekarte.

Ihr Gastgeber Team Wystube zum Sydebändel.



Aperitif

Aperol Spritz		Glas	9.50
Hugo		Glas	9.50
Cüpli Prosecco		10 cl	9.00
Champagnier		10 cl	12.00
Martini Bianco	17.5 Vol%	4 cl	9.00
Campari	23.0 Vol%	4 cl	9.00
Cynar	16.5 Vol%	4 cl	9.00

Unsere Weine im Offenausschank Weissweine

St. Saphorin AOC Bastienne – Lavaux Traubensorte Chasselas	1dl	8.00
Baltasar Traubensorte Garnacha blanca, Macabeo	1dl	8.00

Rotweine

Martúe Traubensorte Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec, Petit Verdot	1 dl	9.00
Cabanico Alovini Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Aglianico	1 dl	8.00
Primitivo di Manduria Barrique Traubensorte Primitivo, Negroamaro	1 dl	9.00

Vorspeisen

Grüner Salat saisonal an französischer oder italienischer Sauce	klein 7.50	8.50
Gemischter Salat saisonal an französischer oder italienischer Sauce	11.50	12.50
Avocado-Apfel Salat mit Olivenöl, Zitronensaft Vegan	13.50	14.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei an französischer oder italienischer Sauce	15.50	16.50
Falsche Schnecken mit Kräuterbutter gratiniert Weide Rindsfilet		19.50
Frühlingsrollen mit Mango Sauce Lammfleisch- und Kartoffelfüllung	18.50	19.50

Suppen

Knoblauchsuppe	15.50	16.50
Ingwer-Currysuppe mit Pouletbruststreifen und Gemüse	15.50	16.50

Kinder

Teigwaren mit Tomatensauce und Dessert		14.50
Poulet-Nuggets mit Pommes Frites und Dessert		15.00
Kleines Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Dessert		15.00

Cordon bleu / Weide Schwein

	klein	
Cordon bleu I gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Peperoncini, Tilsiter Gemüse	37.50	39.50
Cordon bleu II gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Mango-Chutney, Curry, Tilsiter Gemüse	37.50	39.50
Cordon bleu III gefüllt mit Tilsiter, Schinken Gemüse	37.50	39.50
Cordon bleu IV Ohne Käse gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Peperoncini Gemüse	37.50	39.50

Fleisch

	klein	
Weide Rindsfilet «Stroganoff»	44.00	46.00
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce Xn Gemüse	44.00	46.00
Paniertes Weide Schweinsschnitzel Gemüse	29.50	34.50

Beilagen

Kartoffelgratin, Rösti, Spätzli, Pommes Frites, Nudeln, Basmatireis

Weisse Spargeln

	klein	
Gebratene Kalbsleber an Bärlauch Butter mit Spargelragout Risotto	40.00	42.00
Weide Rindsfilet an Gin-Pfeffersauce mit Spargeln Bärlauch-Spätzli	52.00	55.00
Gebratene Zanderfilet auf Spargeln an Knoblauch-Currysauce Reis	43.00	45.00
Spargel Risotto (Vegi)	33.00	35.00
Spargelragout an Currysauce mit Reis (Vegan)	33.00	35.00

Curry

Gebratene Riesengarnelen mit Basmatireis Peperoni, Tomaten	klein 42.00	44.00
Tandoori-Chicken an Koriandersauce mit Basmatireis Pouletbrustwürfel, Gemüse	37.00	39.00
Rinds Curry mit Nudeln Weide Rindsfiletwürfel an Currysauce Peperoni, Tomaten	42.00	46.00
Chicken Curry mit Basmatireis Pouletbrustwürfel, Gemüse, gelber Curry Peperoni, Tomaten	37.00	39.00
Riz Casimir mit Fruchteteller Pouletbruststreifen, gelber Curry	37.00	39.00
Tagliatelle Sydebündel Kalbfleisch, Speck, Tomaten an Currysauce Peperoni, Tomaten	37.00	39.00

Vegi

Gemüse «Stroganoff» mit Spätzli	klein 29.00	32.50
---------------------------------	----------------	-------

Gemüse Cordon bleu mit Kartoffelgratin	29.00	32.50
--	-------	-------

Vegan

Gemüse an Currysauce mit Basmatireis Peperoni, Tomaten	29.00	32.50
---	-------	-------

Gemüse-Kokos-Risotto mit Mango	29.00	32.50
--------------------------------	-------	-------

Für den kleinen Hunger

Portion Pommes Frites		12.00
-----------------------	--	-------

Wurstsalat einfach		17.00
--------------------	--	-------

Wurstsalat garniert		22.00
---------------------	--	-------

Wurst-/ Käsesalat garniert		24.50
----------------------------	--	-------

Wurstsalat garniert mit Pommes Frites		24.50
---------------------------------------	--	-------

Wurst-/ Käsesalat garniert mit Pommes Frites		26.50
--	--	-------

Dessert

Dessertteller Sydebündel 16.50
Dessertvariationen auf einem Teller

Warmer Schokoladenkuchen 16.50
Vanille Glace

Mango - Kokos Panna Cotta 9.50
Früchten Vegan

Bussinger Linzertorte (nach Original Fam. Bussinger Rezept) 9.50
Zimt Glace

Frische Mango 16.50
kokossauce mit Pistazien Glace

Bananengratin 16.50
Flambierte Bananen an Haselnussauce mit Kokos Glace

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten

Herkunftsländer der Fleisch-/ Fischwaren

Kalbfleisch

Schweiz

Lammfleisch

Australien

Weide Rindfleisch

Schweiz

Weide Schweinefleisch

Schweiz

Schweinefleisch

Schweiz

Poulet

Schweiz

Wild

Europa

Riesencrevetten

Vietnam

Egli

Schweiz, Polen

Zander

Schweiz

Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen MwSt.