

MENÜVORSCHLÄGE

2026



Sehr geehrter Gast

Ein Bankett, sei es ein Geschäftsessen, Vereinsessen oder eine Familienfeier in festlichem Rahmen ist immer etwas Besonderes.

Sie als Gastgeber möchten Ihre Gäste verwöhnen. Wir sind Ihnen dabei gerne behilflich und stehen Ihnen bei der Organisation mit Rat und Tat zur Seite. Bei einer Besprechung können wir gemeinsam alle Einzelheiten durchgehen.

Wir haben für Sie einige Menüs zusammengestellt. Die Menüs sollen nicht feste Vorschläge sein, sondern Ihnen Anregungen geben, damit Sie ein Essen nach Ihren Wünschen zusammenstellen können. Sie können unsere Menüvorschläge folglich umstellen und ganze Gänge streichen oder hinzufügen, womit auch der Preis entsprechend angepasst wird.

Gerne beraten wir Sie auch mit dem zu Ihrem Essen passenden Wein. Wir bieten eine separate Karte mit einer grossen Auswahl an in- und ausländischen Weinen an.

Kerzen sind immer auf unseren Tischen. Wünschen Sie eine spezielle Blumendekoration, bestellen wir für Sie sehr gerne zum Selbstkostenpreis. Natürlich können Sie die Blumen auch selber mitbringen oder durch ein Blumenhaus bringen lassen.

Familie Sen und Hard-Team

Restaurant Hard

Familie Sen

Rheinfelderstrasse 58

4127 Birsfelden

Tel. 061 313 03 40

Homepage: www.restaurant-hard.ch

E-Mail: reservation@restaurant-hard.ch

Fondue Bacchus

*Fein geschnittenes, erstklassiges Kalbfleisch.
Auf Holzstäbchen aufgespiesst garen Sie das Fleisch
in einem gewürzten Sud aus Roséwein.*

*Begleitet von einer grossen Auswahl an diversen
hausgemachten Saucen, serviert mit Reis, Nudeln oder
Pommes frites.*

p.P. Fr. 59.50



Fondue Chinoise

*Feinstes Rind- und Pouletfleisch – frisch vom Metzger.
Begleitet von einer grossen Auswahl an diversen hausgemachten
Saucen, serviert mit Reis, Nudeln oder Pommes frites.*

p.P. Fr. 51.50

Rindsfilet auf heissem Stein

*Geniessen Sie ein feines Rindsfilet (240gr.):
In der Küche kurz angebraten,
wird es serviert auf einem 320°C heissen Granitstein.
Zu Tisch bestimmen Sie selbst die Garstufe Ihres Fleisches.
Dieses kulinarische Erlebnis wird begleitet von
drei Saucen und einer Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Reis, Nudeln oder Croquettes.*

p.P. Fr. 53.50

Der Küchenchef empfiehlt als Vorspeise:

<i>Nüsslisalat mit Ei (saisonal)</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Nüsslisalat mit Speck und Ei (saisonal)</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Grüner Salat</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 12.50</i>

Kalte Platte

*Mit Schinken, Käse, Salami, Bündnerfleisch, Fleischkäse und Speck.
Serviert mit Tomaten, Essiggurken, Zwiebelringen und Brot aus der
Feinbäckerei Weber in Birsfelden.*

Eine Platte für ca. 5 Personen Fr. 118.-

Ideen für ein mehrgängiges Menü

Bouillon mit Julienne-Gemüse

Gemischter Salat

Rindsfilet Médallions an Kräuterrahmsauce

Pommes Croquettes

Gemüsebouquet

2 Kugeln Zitronensorbet „Colonel“ mit Wodka

Fr. 85.00

Bouillon mit Flädli

Grüner Salat

Filetgoulasch „Stroganoff“

Butternudeln

Mousse au Chocolat
mit exotischen Früchten

Fr. 80.00

Tomatencrèmesuppe

Grüner Salat

Kalbscordonbleu

Pommes frites

Gemüsebouquet

2 Kugeln Zwetschgensorbet „Vieille Prune“

Fr. 74.00

Bouillon mit Flädli

Gemischter Salat

Les Trois Filets an Sauce Béarnaise

Bohnenbündeli mit Speck

Butternudeln

Panna Cotta mit heissen Waldbeeren

Fr. 87.00

Bouillon mit Flädli

Gemischter Salat

Kalbssteak an Champignonrahmsauce

Butternudeln

Mamas hausgemachtes Caramel-Köpfli

Fr. 79.00

Spargelcrèmesuppe

Gemischter Salat

Rindsfilet an Pfefferrahmsauce

Reis

Gemüsebouquet

Coupe Temptation

2 Kugeln Stracciatella-Rahmglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm

Fr. 82.00

Gemüsecrèmesuppe

Gemischter Salat

Pouletbrust an Pfefferrahmsauce

Pommes frites

Coupe Danmark

2 Kugeln Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm

Fr. 62.00

Bouillon mit Julienne-Gemüse

Gemischter Salat

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce

Butternudeln

Coupe Alexandra

Caramel- & Vanille-Rahmglace mit Caramelsauce und Schlagrahm

Fr. 62.00

Spargelcrèmesuppe

Grüner Salat

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalat

Fr. 72.00

Beliebte Tellergerichte

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 10.50
Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons	Fr. 10.50
Lauch-, Spargel-, Tomaten- oder Gemüsecrèmesuppe	Fr. 10.50

Salate

Grüner Salat	Fr. 10.50
Gemischter Salat	Fr. 12.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr. 10.50

Warme Fleisch-Gerichte

Fleischvogel an Burgundersauce, mit Kartoffelstock	Fr. 27.50
Rindssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites	Fr. 36.50
Schweins Cordon bleu, Pommes frites, Gemüse	Fr. 33.50
Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites	Fr. 28.50
Poulet Cordon bleu, Pommes frites, Gemüse	Fr. 33.50
Geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce, Reis mit Früchten	Fr. 32.50
Geschnetzeltes Kalbsfleisch «Zürcher-Art», Rösti	Fr. 38.50
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce, Nudeln	Fr. 38.50
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce, Nudeln	Fr. 28.50
Kalbspiccata, Spaghetti Napoli	Fr. 39.50
Fitnesssteller, Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter, dazu gemischter Salat	Fr. 26.50

Vegetarische Gerichte

Risotto mit Champignons	Fr. 27.50
Spaghetti al Pesto	Fr. 24.50
Spaghetti ai Funghi, mit Champignonrahmsauce	Fr. 24.50
Spaghetti Napoli, mit Tomatensauce	Fr. 20.50
Tortellini Napoli, mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomatensauce	Fr. 24.50