



restaurant mooi

wasserturmplatz 6

4410 liestal / schweiz

telefon +41 61 534 00 02

mooi@guggenheimliestal.ch

www.guggenheimliestal.ch

mooi zmerge montag bis samstag 8.30-11 uhr

warmes getränk nach wahl | gipfeli | brot | butter | confi

klein mit käse oder aufschnitt 13

mittel mit käse und aufschnitt 17

gross mit käse, aufschnitt und birchermüesli 19

portion birchermüesli 8

warmes getränk nach wahl

london 18

spiegelei | toast | grillgemüse | rucola

new york 18

pancakes | frische früchte | ahornsirup | puderzucker

amsterdam 18

bowl | granola | naturejoghurt | frische früchte

snacks montag bis samstag ab 15:00

apéro je 8

salzig sbrinz rocks

süss sauer eingelegtes gemüse

würzig guggenheim salami 

salate

grün 7 | 11

gemischt 11 | 14

gemischtes mooi plättli

single 15 | duo 22 | multi 26

frisches ruchbrot | option vegi

tagessuppe 14

croûtons | kräuteröl

kaffee moka effi fairtrade

espresso	4.50
café crème, espresso macchiato	5.00
cappuccino	5.50
grosse schale, espresso doppio, café mélange	6.00
latte macchiato – auch mit aroma vanille oder caramel (+0.50) erhältlich	6.00
babycino für kinder bis 6 jahre	gratis

tee

darjeeling, earl grey, pfefferminze, eisenkraut, hagebutten, jasmin, fruchtetea, rooibos, chai (tee mit geschäumter milch), grüntee (gunpowder), kamille, frischer ingwer	4.50
chai latte (milch geschäumt mit konzentrat)	6.00

schokolade

warme/kalte caotina/ovo	5.00
+ mélange (schlagrahm)	+ 1.00

wir verwenden bio-vollmilch.

verlangen sie gerne auch laktosefreie milch oder bio-hafermilch.

süssgetränke & säfte

goba cola zero citro orange	33cl	5.00
rivella rot blau	33cl	5.00
thomas henry tonic bitter lemon ginger ale spicy ginger	20cl	5.00
michel orangensaft tomatensaft	20cl	5.00
sirup für kinder bis 6 jahre		gratis

mineralwasser, eistee & saft im offenausschank

	<u>20cl</u>	<u>30cl</u>	<u>50cl</u>
mineralwasser mit ohne co ₂	3.50	4.50	5.50
hausgemachter eistee	4.50	5.00	6.50
bio-most vom mettlhof, maisprach schorle	4.50	5.00	6.50

alkoholfreies bier

appenzeller sonnwendig	33cl	5.50
das vollmundige, sonnenblumengelbe sonnwendig wird aus drei verschiedenen malzen und zwei hopfensorten gebraut. malzig, süsslich, leicht.		

bier & panaché im offenausschank appenzeller quöllfrisch

gross	50cl	7.00
stange	30cl	5.00
herrgöttli	20cl	4.00

bier-spezialitäten in der flasche

huusbier ein mit der ruecherei in bubendorf eigens für uns gebrautes huusbier. erfrischende säure, süffig, aromatisch, hopfig.	33cl	6.50
appenzeller ipa das india pale ale erreicht mit seinen 5 hopfensorten eine tiefe, runde bitterkeit. das aromatische bier wird durch die spezielle kalthopfung blumig und frisch.	33cl	6.50
appenzeller schwarzer kristall das spezialbier mit seiner gewitterschwarzen farbe überrascht mit einem röstkaffee- bouquet, aromen von schwarzer schokolade, und blaubeer- und lakritznoten.	33cl	6.50
appenzeller weizenbier das obergärige, naturtrübe weizenbier besitzt einen erhöhten anteil an kohlendioxid. bananen-nelkenaroma (hefig), würzig, frisch-fruchtig.	50cl	8.00

apéritif

crodino san bitter (alkoholfrei)	10cl	4.50
cüpli prosecco soligo extra dry	10cl	7.00
gespritzter weisswein, süss oder sauer	20cl	8.00
mooi spritz		13.00
weisser wermuth, ingwersirup, soda, limette, pfefferminze		
aperol spritz		12.00
aperol, prosecco, soda, orange		
hugo		12.00
holunderblütensirup, prosecco, soda, limette, pfefferminze		
kir		10.00
crème de cassis, prosecco		
negroni sbagliato		14.00
campari, roter wermuth, prosecco		

longdrinks

gerne bereiten wir ihren individuellen longdrink zu.

spirituose 4cl nach wahl (siehe kapitel spirituoson)	preis je nach wahl	
+ thomas henry tonic ginger ale bitter lemon spicy ginger		+ 3.00
+ goba cola citro orange		+ 3.00
+ saft oder soda		+ 1.50

unser bartender ist offen für ihre wünsche und ideen
und berät sie gerne bei individuellen fragen.

cocktails

mojito rum, frische minze, limette, rohrzucker	14.00
caipirinha cachaça, limette, rohrzucker, soda	14.00
negroni gin, campari, roter wermuth	14.00
moscow mule vodka, spicy ginger, limettensaft	14.00
apple munich mule gin, apfelsaft, spice ginger, rosmarin	14.00
trauben trouble gin, limettensaft, holunderblütensirup, trauben	14.00
fizzes spirituose 4cl nach wahl (siehe kapitel spirituosen) ausgewählte spirituose, zitronensaft, zucker, soda	14.00
sours spirituose 4cl nach wahl (siehe kapitel spirituosen) ausgewählte spirituose, zitronensaft, zucker	14.00
tropic bitter weisser wermuth, gin, cointreau, orangensaft	14.00

mocktails (ohne alkohol)

virgin himbeer smash himbeer, limette, tonic, thymian	10.00
virgin mango smash mangopüree, limette, tonic	10.00

digestif

grappa di moscato marolo	42%	2cl	8.00
grappa di barolo marolo	50%	2cl	10.00
grappa di amarone marolo	45%	2cl	10.00
vieille prune wirz, reigoldswil	40%	2cl	10.00
vieille poire wirz, reigoldswil	40%	2cl	10.00
vieille pomme wirz, reigoldswil	40%	2cl	10.00
old cherry wirz, reigoldswil	40%	2cl	10.00
brandy veterano	30%	4cl	10.00
cognac pierre ferrand 1840	45%	4cl	13.00

anisé, wermuth & bitter liköre

absinthe wirz, reigoldswil	63%	4cl	12.00
pastis ricard	45%	4cl	8.00
weisser wermuth medmann	17%	5cl	8.00
roter wermuth medmann	17%	5cl	8.00
appenzeller	29%	4cl	8.00
averna	29%	4cl	8.00
montenegro amaro	23%	4cl	8.00
braulio riserva	24.7%	4cl	8.00
cynar 70 proof	35%	4cl	8.00
campari	23%	4cl	8.00
+ orangensaft oder soda			+ 1.50

süsse liköre

bailey's irish cream	17%	4cl	8.00
amaretto di mattia walcher	28%	4cl	8.00
licor 43	31%	4cl	8.00

spirituosen

gin		<u>4cl</u>
brick straight dry bio	40%	10.00
elephant dry	45%	12.00
hendrick's dry	41.4%	11.00
nginious blended	45%	12.00
hayman's sloe	26%	10.00
brockmans	40%	11.00

rum		<u>4cl</u>
havana 3	40%	10.00
plantation dark	40%	10.00
diplomático reserva	40%	12.00
don papa	40%	13.00

tequila		<u>4cl</u>
espolòn blanco	40%	10.00
espolòn reposado	40%	10.00

vodka		<u>4cl</u>
partisan belaus	40%	10.00

single malts		<u>4cl</u>
caol ila 12 yo	43%	12.00
lagavulin 8 yo	43%	13.00
glenmorangie 10 yo	40%	11.00

irish whiskey		<u>4cl</u>
jameson caskmates	40%	10.00

blended scotch		<u>4cl</u>
adelphi blended	40%	10.00

whiskey		<u>4cl</u>
wild turkey bourbon 81	40.5%	10.00
wild turkey rye	40.5%	10.00

sonntagsbrunch (11.00 – 13.00 uhr)

mooi brunchbuffet mit selbstgebackenem zopf, frische brote, gipfeli
hausgemachten konfitüren, pancakes, verschiedene säfte, biomost, käse- und
fleischauswahl, swisslachs, eierspeisen, bratspeck, birchermüesli, cerealien, nature-
joghurt.

für veganer auch mit veganen komponenten wie grillgemüse, fruchtsalat, sojajoghurt
etc.

inklusive warmen getränken nach wahl
chf 2.– pro altersjahr für kinder bis 12

33.00

reservation dringend empfohlen.