



Liebe Gäste

Es freut uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Unsere Karte bietet eine reiche Auswahl
an frisch zubereiteten Speisen.

Die Weinkarte umfasst neben schweizerischen und ausländischen
auch regionale Weine.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und freuen uns
auf ein Wiedersehen...

Das Dornhof-Team

Fleischdeklaration: Schwein: Schweiz Rind: Schweiz Kalb: Schweiz Poulet: Schweiz Pferd & Fisch: Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.	Allergien: Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allfällig in den Speisen enthaltene Allergene.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Alle Preise inkl. MwSt.



Restaurant Dornhof Magden
Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, www.dornhof-magden.ch

Siebe Dupf Barrique

Der Edle aus dem Baselbiet



Der Siebe Dupf Barrique wird nur in den besten Jahrgängen gekeltert, wenn die Trauben die nötige Reife für diese Spezialität aufweisen. Die Reben, die diese Früchte liefern, wurzeln in den besten Lagen von Wintersingen, Maisprach und Liestal. Bei der Produktion wird auf eine starke Ertrags-regulierung geachtet und sämtliche Trauben halbiert. Nach der sorgfältigen Handlese werden die Trauben nach einer Kaltmazeration in offenen Standen vergoren und anschliessend für ca. 12 Monate in Barriques aus Französischem und Liestaler Eichenholz ausgebaut bevor er, nur leicht filtriert, abgefüllt wird.

Der Siebe Dupf Barrique funkelt in einem satten Rubinrot. In der Nase glänzt er mit kräftigen Fruchtaromen von Weichselkirsche, reifen Brombeeren, etwas Dörrfrüchte, einer Spur Lakritze und Pfeffer und einer spürbaren Edelholzwürze. Im Gaumen ist er äusserst rund und voll, mit viel Frucht, einer cremigen Säurestruktur, reifem Tannin und einer leichten Extraktsüsse. Ein finessenreicher Pinot Noir, der bereits jung getrunken viel Spass bereitet, aber ohne weiteres noch ein paar Jahre im Keller schlummern darf.

7.5 dl Fr. 47.–

Alle Preise inkl. MwSt.

Restaurant Dornhof Magden
Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, www.dornhof-magden.ch



Vorspeisen

Salat mit sautierte Champignons	Fr.	11.50
Melone mit Rohschinken (saisonal)	Fr.	16.00

Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr.	7.00
Bouillon mit Sherry	Fr.	9.00
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	Fr.	8.00
Tomatencrèmesuppe	Fr.	8.00

Salate

Grüner Salat	Fr.	8.00
Gemischter Salat	Fr.	11.00
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr.	12.50

Salatsaucen:
Italienisch, Französisch

Alle Preise inkl. MwSt.

Hauptgerichte

Vom Pferd

Pferdesteak mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl	Fr.	34.00
Pferdesteak an grüner Pfeffersauce mit Reis und Gemüse	Fr.	36.50

→ Beilagen: Pommes-Frites, Kroketten, Reis, Nudeln, Gemüse

Vom Rind

Entrecote „Tiroler Art“ mit gebratenen Zwiebelringen, Tomatenwürfeli, Gemüse und Röstikroketten	Fr.	36.50
Rindshuftsteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites	Fr.	29.50

Vom Kalb

Piccata „Milanese“ mit Spaghetti und Tomatensauce	Fr.	36.50
Kalbschnitzel an Champignonrahmsauce mit Nüdeli und Gemüse	Fr.	30.50
Kalbfleisch Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti	Fr.	34.50
Kalbssteak an Calvadossauce mit Kroketten und Gemüse	Fr.	38.50
Kalbs-Cordon-Bleu mit Gemüse und Pommes-Frites	Fr.	36.50

Alle Preise inkl. MwSt.



Vom Schwein

Schweinssteak „Madagaskar“ an grüner Pfeffersauce und Country Cuts	Fr.	29.00
Cordon-Bleu mit Gemüse und Pommes-Frites	Fr.	28.50
Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites	Fr.	22.00
Hausbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	Fr.	18.00
Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	Fr.	25.00

Vom Fisch

Eglifilet „Müllerin-Art“ mit Mandeln, Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse	Fr.	36.00
Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce und diversen Salaten	Fr.	27.50

Vegetarisch

Risotto mit Pilzen	Fr.	18.50
Gemüseteller mit Röstikroketten	Fr.	19.50
Spaghetti mit Tomatensauce	Fr.	16.50
Ravioli Fiorentina mit Tomatensauce	Fr.	18.00
Steinpilzravioli an Salbeibutter	Fr.	21.50

Alle Preise inkl. MwSt.

Fitness-Teller

Fitnesssteller mit Eglifilet im Bierteig
garniert mit diversen Salaten

Fr. 27.50

Fitnesssteller mit Schweins-Cordon-Bleu
garniert mit diversen Salaten

Fr. 26.50

Fitnesssteller mit Schweinssteak und Kräuterbutter
garniert mit diversen Salaten

Fr. 25.50

Fitnesssteller mit Pferdesteak und Kräuterbutter
garniert mit diversen Salaten

Fr. 32.00

Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel und Kräuterbutter
garniert mit diversen Salaten

Fr. 29.50

Fitnesssteller mit Rindshuftsteak und Kräuterbutter
garniert mit diversen Salaten

Fr. 27.50

Fitnesssteller mit Frühlingsrollen
garniert mit diversen Salaten

Fr. 18.50

Alle Preise inkl. MwSt.

Restaurant Dornhof Magden

Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, www.dornhof-magden.ch



Kalte Küche

Grüner Salat	Fr.	8.00
Gemischter Salat	Fr.	11.00
Salatteller „Dornhof“	Fr.	16.50
Wurstsalat einfach	Fr.	12.50
Wurstsalat garniert	Fr.	16.50
Wurst-Käsesalat einfach	Fr.	13.50
Wurst-Käsesalat garniert	Fr.	17.50
Wurstsalat mit Pommes Frites	Fr.	16.50
Thonsalat einfach	Fr.	14.50
Thonsalat garniert	Fr.	17.50
Portion Speck am Stück	Fr.	14.00
Portion Pommes Frites	Fr.	7.50
Fitnesssteller mit Fischknusperli (Pangasius) und Tartarsauce	Fr.	19.50
Fitnesssteller mit Frühlingsrollen und Sweet Chilli-Sauce	Fr.	18.50

Sandwiches

Vorderschinken, Salami oder Käse	Fr.	6.00
----------------------------------	-----	------

Alle Preise inkl. MwSt.

Getränke

Mineralwasser offen

	2 dl	3 dl	5 dl
Mineral natur (mit Kohlensäure)	Fr. 3.20	Fr. 4.20	Fr. 5.20
Mineral natur (ohne Kohlensäure)	Fr. 3.20	Fr. 4.20	Fr. 5.20
Schweppes Cola	Fr. 3.20	Fr. 4.20	Fr. 5.20
Sinalco	Fr. 3.20	Fr. 4.20	Fr. 5.20
Citro	Fr. 3.20	Fr. 4.20	Fr. 5.20
Eistee	Fr. 3.20	Fr. 4.20	Fr. 5.20
Kindersirup	Fr. 1.50	Fr. 2.00	Fr. 3.50
Hahnenwasser	Fr. 1.50	Fr. 2.00	Fr. 3.50

Flaschen

Michel Orangensaft	2 dl	Fr. 4.80
Tomatensaft	2 dl	Fr. 4.50
Ramseier süss	3,3 dl	Fr. 4.50
Coca Cola light	3,3 dl	Fr. 4.50
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	Fr. 4.80
Schweppes Tonic Water	2 dl	Fr. 4.80
Rivella rot	3,3 dl	Fr. 4.50
Rivella blau	3,3 dl	Fr. 4.50
Ramseier Suure Moscht	5 dl	Fr. 5.80
Ramseier Suure Moscht alkoholfrei	5 dl	Fr. 5.80
Mineralwasser (mit Kohlensäure)	1 Liter	Fr. 8.00
Mineralwasser (ohne Kohlensäure)	1 Liter	Fr. 8.00

Alle Preise inkl. MwSt.



Restaurant Dornhof Magden

Frau Lisa Schill, Tel.: 061 841 15 55, www.dornhof-magden.ch

Warme Getränke

Kaffee		Fr. 4.20
Schale		Fr. 4.30
Espresso		Fr. 4.20
Espresso doppelt		Fr. 5.60
Kaffee Melange (Rahm)		Fr. 5.50
Ovo / Schokolade, warm oder kalt		Fr. 4.20
Milch, warm oder kalt		Fr. 4.00
Cappuccino		Fr. 4.70
Latte Macchiato		Fr. 5.10

Tee

Lindenblütentee		Fr. 4.00
Pfefferminztee		Fr. 4.00
Schwarztee		Fr. 4.00
Hagebuttentee		Fr. 4.00
Eisenkrauttee		Fr. 4.00
Kamillentee		Fr. 4.00
Tee Rum	2 cl	Fr. 6.50

Kaffee

Kaffee Lutz	2 cl	Fr. 5.90
Kaffee Fertig	2 cl	Fr. 5.90
Kaffee Zwetschgen	2 cl	Fr. 5.90
Kaffee Coretto	2 cl	Fr. 6.20
Kaffee Dornhof (Rahm)	2 cl	Fr. 7.00

Alle Preise inkl. MwSt.



Bier offen

Becher	3 dl	Fr.	4.40
Rugeli	3 dl	Fr.	4.40
Grosses	5 dl	Fr.	5.70

Spezial Hopfenperle

Herrgöttli	2 dl	Fr.	3.40
Stange	3 dl	Fr.	4.80

Flaschenbier

Lager gross	5 dl	Fr.	5.70
Bügel	5 dl	Fr.	5.90

Alkoholfrei

Feldschlössli alkoholfrei	3,3 dl	Fr.	4.40
---------------------------	--------	-----	------

Alle Preise inkl. MwSt.

Cognac / Rum / Whisky

Rémy Martin	2 cl	40 %	Fr. 8.00
Rum Diplomatico Reserva Exclusiva	2 cl	40 %	Fr. 8.50
Ballantines	2 cl	40 %	Fr. 8.50
Jack Daniels	2 cl	40 %	Fr. 10.00

Apéritifs

Martini (Rosso oder Bianco)	4 cl	15 %	Fr. 7.00
Pernod	4 cl	40 %	Fr. 7.00
Cynar	4 cl	16.5 %	Fr. 7.00
Campari	4 cl	23 %	Fr. 7.00
Campari-Orange	4 cl	23 %	Fr. 7.50
Aperol Spritz	4 cl	11 %	Fr. 9.50
Ramazotti	4 cl	30 %	Fr. 7.00
Appenzeller	4 cl	29 %	Fr. 7.00
Kirsch	2 cl	40 %	Fr. 5.60
Zwetschgen	2 cl	40 %	Fr. 5.60
Williams	2 cl	40 %	Fr. 5.60
Vieille Prune	2 cl	40 %	Fr. 7.00
Rum	2 cl	40 %	Fr. 5.50
Calvados	2 cl	40 %	Fr. 7.00
Gin	4 cl	40 %	Fr. 10.00
Wodka	4 cl	40 %	Fr. 10.00
Grappa	2 cl	40 %	Fr. 8.50

Alle Preise inkl. MwSt.

