



*Wüstube zum Sydebändel*

*Menüvorschläge*

*Herzlich willkommen*

Hauptstrasse 52 | CH-4450 Sissach | Telefon 061 971 13 55

[www.puvi-sydebaendel.ch](http://www.puvi-sydebaendel.ch)

## *Herzlich willkommen*



## Unser Lokal

Kommen Sie herein ins heimelige Restaurant, lassen Sie sich im gemütlichen Ambiente verwöhnen. Sobald der erste warme Sonnenstrahl da ist, steht auch unsere Terrasse für Sie bereit.

### **Gewölbekeller** – 36 Personen

Unser Gewölbekeller empfiehlt sich mit seiner guten Infrastruktur zusätzlich als Möglichkeit für Meetings, Geschäftsessen und weitere Anlässe.

### **Restaurant mit Sübli** – 35 Personen

Unser Restaurant mit integriertem Stübli bietet Platz für 35 Personen. Das rustikale Ambiente mit Ofenbank sorgt für gemütliche Stimmung.

### **Saal** – 30 Personen

Zu unserem Restaurant gehört neben dem Stübli ein weiterer Saal. Dieser ist mit einer Grösse für bis zu 30 Gäste ideal. Für Ihren individuellen Anlass wie Geburtstag, Familienfest oder Generalversammlung.

Ob privat oder geschäftlich – gerne sind wir für Sie da und machen Ihren Anlass zu etwas Speziellem.



## Herzlich willkommen

Die Gastgeberfamilie Puvi Thurairajah und Nadja Bussinger freuen sich, Sie als Gast im «Sydebändel» willkommen zu heissen.

Das Restaurant befindet sich innerhalb der Begegnungszone, 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 Karte für Specials und Menüvorschläge.



## Menüvorschläge

*für Gruppen*

für Hochzeiten, Vereins- und Firmenanlässe,  
Geburtstage, Taufen, Familienfeste u.s.w.

## Spezielle Anlässe / Bankette

Die Spezialitäten von Puvi sind das indische Buffet und das Cordon bleu à discrétion.

Die Daten für die beiden Anlässe werden jeweils auf unserer Website publiziert.

Gerne bieten wir diese Events auch zusätzlich für Firmen und bei Feierlichkeiten aller Art an. Selbstverständlich können Menüs nach Wahl für ein Geburtstagsfest oder andere Feste zusammengestellt werden.

## Take Away

Gerne bieten wir Ihnen einen Grossteil unserer Tagesgerichte auch zum Mitnehmen an.

Bestellung unter **061 971 13 55**



## **Menü 1**

**Pro Person Fr. 59.-**

Grüner Salat oder Suppe  
Chicken Curry mit Basmatireis  
Gemüse  
Dessert

## **Menü 2**

**Pro Person Fr. 75.-**

Grüner Salat  
Kalbs-Piccata mit Risotto  
Gemüse  
Dessert

## **Menü 3**

**Pro Person Fr. 59.-**

Gemischter Salat oder Suppe  
Schweinsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce mit Butternudeln  
Gemüse  
Dessert



**Menü 4****Pro Person Fr. 59.-**

Grüner Salat oder Suppe  
Poulet Stroganoff mit Butterspätzli  
Dessert

**Menü 5****Pro Person Fr. 65.-**

Gemischter Salat  
Cordon bleu mit Pommes frites  
Gemüse  
Dessert

**Menü 6****Pro Person Fr. 75.-**

Nüsslisalat an French Dressing mit Speck und Ei  
Kalbsschnitzel an Apfel-Calvadossauce mit Butterspätzli  
Gemüse  
Dessert



## **Menü 7**

**Pro Person Fr. 75.-**

Gemischter Salat

Suppe

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce mit Butterspätzli

Gemüse

Dessert

## **Menü 8**

**Pro Person Fr. 85.-**

Gemischter Salat

Gebratene Riesengarnelen an Kokos-Koriandersauce  
mit Fladenbrot

Lammfilet mit Knoblauch an Cognacsauce  
mit Rosmarinkartoffeln

Gemüse

Dessert





**Menü 9****Pro Person Fr. 99.-**

Amuse-Bouche

Suppe

Seezungenroulade an Champagnersauce mit Gemüsereis

Zitronensorbet mit Cachaça

Rindsfilet Medallions an Sauce Bernaise mit Kartoffelgratin

Gemüse

Dessert



## Süsse Träume

Dessertteller Sydebändel (Dessertvariationen auf einem Teller)

Bananen Gratin


(Flambierte Bananen an Haselnusssauce dazu Kokosnussglace)

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm

Beerencrème mit Pistazienglace und Fruchtgarnitur

Mangosorbet an Baileys-Meringues-Sauce und Rahm

Frische Feigen mit Mandelsauce gratiniert mit Vanilleglace

Mango-Kokos Panna Cotta garniert mit Früchten 

Linzertorte (nach Original Fam. Bussinger Rezept) mit Zimtglace

Apfelküchlein mit Vanilleglace

Frische Mango an Kokossauce mit Pistazienglace

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace



## **Cordon bleu à discrétion**

Pro Person **Fr. 75.-**

Grüner Salat oder Suppe

### **Cordon bleu I**

Kalbs Cordon bleu (Schinken, Tilsiter)

### **Cordon bleu II**

Poulet Cordon bleu (Schinken, Mozzarella, Kräuter)

### **Cordon bleu III**

Schweins Cordon bleu (Schinken, Speck, Zwiebeln, Peperoncini, Gruyère)

## **Beilagen**

Pommes frites, Kartoffelgratin, Nudeln, Gemüse

Dessertteller Sydebändel (Dessertvariationen auf einem Teller)



## **Veggie Cordon bleu à discrétion** Pro Person **Fr. 60.-**

Grüner Salat oder Suppe



### **Cordon bleu I**

Gemüse Cordon bleu (Tilsiter)

### **Cordon bleu II**

Gemüse Cordon bleu (Mozzarella, Kräuter)

### **Cordon bleu III**

Gemüse Cordon bleu (Zwiebeln, Mango Chutney, Gruyère)

## **Beilagen**

Pommes frites, Kartoffelgratin, Nudeln, Gemüse

Dessertteller Sydebändel (Dessertvariationen auf einem Teller)



## **Fondue Chinoise à discrétion** Pro Person **Fr. 75.-**

Gemischter Salat

Rindfleisch  
Pouletfleisch  
Kalbfleisch



Diverse Saucen  
Reis, Pommes frites  
Maiskolben, Essiggurken, Silberzwiebeln

Dessertteller Sydebändel (Dessertvariationen auf einem Teller)



## **Indisches Buffet**

Pro Person **Fr. 85.-**

### **Vorspeise**

#### **Raita**

Mango/ Gurken Salat mit Joghurt

#### **„Jaffna“ Rolls**

Lammfleisch, Kartoffeln, Currypulver und div. andere Gewürze

#### **Chicken Tandoori**

Poulet Schenkel mariniert mit Ingwer, Knoblauch, Kümmelpulver und Joghurt

#### **Fish Cut-lets**

Tunfisch, Currypulver und div. indisches Gewürze

#### **Crevetten Pakora**

Crevetten im Teig (aus Reismehl, Kichererbsen Mehl und Kurkumapulver)

#### **Samosa (diverse Gemüse)**

Taschen mit Gemüsefüllung

#### **Papadoms**

Linsenwaffeln

#### **Pakorras**

Gemüsekrapfen



## **Indisches Buffet**

### **Hauptgang**

#### **Mutton Chana**

Lammfleisch an Currysauce mit Kokosnussmilch, Zwiebeln, Tomaten, Ingwer, Kümmelpulver und diverse indische Gewürze

#### **Murg Man Pasand**

Pouletfleisch an Mandelsauce mit Zwiebeln, Peperoni, Koriander, Kümmelpulver und diverse indische Gewürze

#### **Chicken Madras**

Pouletfleisch gebraten mit Essig, Zwiebeln, Koriander, Kümmelpulver und gemischtem indischen Gewürz „Garam Masala“

#### **Fish Curry**

Lach-/Zanderfilet an Knoblauch-Kokossauce, Zwiebeln, Tomaten, Koriander

#### **Jakobsmuscheln Curry**

Jakobsmuscheln an Currysauce mit Zwiebeln, Tomaten, Kurkumapulver, Ingwer- und Knoblauchsauce

#### **Riesencrevetten**

Gebraten an gelbem Curry mit Peperoni



## **Indisches Buffet**

### **Gemüse**

#### **Auberginen an Curry-Kokossauce**

Gebratene Auberginen an Curry-Kokossauce

#### **Spinat mit Zwiebeln**

Spinat an Kokosnussmilch und div. indische Gewürze

#### **Kichererbsen mit Kartoffeln**

Curry-Sauce und div. indische Gewürze

### **Beilagen**

Nudeln mit Gemüse

Kokos-Basmatireis mit Mango

Fladenbrot





## **Indisches Buffet**

### **Dessert**

#### **Lassi**

Mangopüree mit Naturjoghurt

#### **Ice cream / Sorbet**

Kokosnussglace

Bananenglace

Mangosorbet

#### **Fruits**

Mango

Ananas

#### **Phaler Bora**

Obstkrapfen



---

## **Herkunftsländer der Fleisch- / Fischwaren**

<b>Kalbfleisch</b>	Schweiz
<b>Lammfleisch</b>	Australien
<b>Weide Rindfleisch</b>	Schweiz
<b>Weide Schweinefleisch</b>	Schweiz
<b>Schweinefleisch</b>	Schweiz
<b>Pouletfleisch</b>	Schweiz
<b>Wildfleisch</b>	Europa
<b>Riesencrevetten</b>	Vietnam
<b>Eglifilet</b>	Schweiz, Europa
<b>Zanderfilet</b>	Schweiz





## *Wystube zum Sydebändel*

Hauptstrasse 52 | CH-4450 Sissach | Telefon 061 971 13 55  
[www.puvi-sydebaendel.ch](http://www.puvi-sydebaendel.ch)



*Wystube zum Sydebändel*

[www.puvi-sydebaendel.ch](http://www.puvi-sydebaendel.ch)