

Apéro

Chips, Sticks, Nüssli	3.00
Mundbissen (3 Stück pro Person)	8.50
Swiss Tapas	16.00
Kellerapéro klassisch (pro Person)	11.50
Wurstholz, Berkel, Hobelkäse, Brot und Oliven	

Suppen

Tomatencrèmesuppe	7.50
Gemüsecrèmesuppe	7.50
Kräutercrèmesuppe	7.50
Saisonsuppe (Bärlauch, Spargel, Kürbis)	10.00
Solothurner Weissweinsuppe	10.50

Vorspeisen

Blattsalat	8.50
Farmersalat	11.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslissalat mit Ei (Saison)	13.00
Nüsslissalat mit Speck und Ei (Saison)	16.00
Spargeln mit Schinken (Saison)	19.00
Rindstatar	20.00
Rindscarpaccio	15.00

Hauptgang

Schweinsschnitzel paniert	31.00
Schweinscordonbleu	35.50
Schweinssteak	32.50
Schweinsrahmschnitzel	31.00
Schweinsgeschnetzeltes	33.50
Schweinsbraten	33.50
Rösslibraten (gefüllter Schweins-Nierstückbraten)	36.00
Schweinsnierstückbraten	36.00
Schweinsfilet	41.00
Kalbssteak	48.50
Kalbsrahmschnitzel	37.50
Kalbsgeschnetzeltes	40.00
Kalbsbraten	40.00
Kalbsfilet	54.50
Rindsentrecôte	40.50
Roastbeef	41.00
Rindsfilet	53.00
Rindsgeschnetzeltes	34.50
Rindsbraten	40.00
Trois Filets (in 2 Gängen serviert)	65.00
Deux Filets (1 Gang) Rind und Kalb	54.00
Deux Filets (1 Gang) Kalb und Schwein	48.00

Tagesfisch

Tagesangebot

Preisänderungen vorbehalten

Preise inkl. 7.7 % Mwst

unsere Saucen: (Sie wählen 1 - 2 Saucen aus)

Pfeffer-, Pilzrahm-, Bratensauce, Kräuterbutter

Morchelsauce, Sauce Béarnaise

Beilagen: (Sie wählen 1 - 2 Stärkebeilagen aus)

Pommes frites, Croquettes, Kartoffelstock, Kartoffelgratin

Teigwaren, Spätzli

Trockenreis, Risotto

inkl. Gemüsebouquet

Spaghetti - Plausch (ab 20 Personen) 25.00
À Discretion mit 4 verschiedenen Saucen

Fleischlos

Gemüseteller (vegan) 24.00
Fischknusperli mit Gemüse und Beilage 29.00
Teigwaren mit Linsenbolognese (vegan) 19.00
Gemüsespätzli 23.00

Desserts

Frischer Fruchtsalat	8.00
Fruchtsalat mit 2 Kugeln Glacé und Rahm	10.50
Erdbeeren mit 2 Kugeln Glacé und Rahm (Saison)	10.50
Tarte Tatin mit Vanilleglacé	11.00
Geburtstags- / Hochzeitstorte	nach Aufwand
Linzertorte	5.50
Fruchtwähe mi Rahm	6.00
Caramelköppli mit Rahm	6.50
Himbeercrème	7.00
Hausgemachtes Tiramisu	8.00
Sorbet nach Wahl mit Schuss	9.50
Zitronendessert	7.00
Lauwarmes Schoggichüechli mit Vanilleglacé und Rahm	12.00
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	18.00
Mousse, Kuchen, Crèmen, 2 Glacé, Fruchtsalat, Meringue, Schlagrahm	
auf Wunsch mit Käseplatte	nach Aufwand
Diverse Coupes	

**Gerne gehen wir bei einem persönlichen Gespräch
näher auf Ihre Wünsche/ Bedürfnisse ein.
Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.**