Apéro

Chips, Sticks, Nüssli	3.00
Mundbissen (3 Stück pro Person)	9.00
Swiss Tapas	16.00
Kellerapéro klassisch (pro Person)	12.00
Wurstholz, Berkel, Hobelkäse, Brot und Oliven	

Suppen

Tomatencrèmesuppe	8.00
Gemüsecrèmesuppe	8.00
Kräutercrèmesuppe	8.00
Saisonsuppe (Bärlauch, Spargel, Kürbis)	10.00
Solothurner Weissweinsuppe	11.00

Vorspeisen

Blattsalat	9.00
Farmersalat	12.00
Gemischter Salat	11.00
Nüsslisalat mit Ei (Saison)	13.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei (Saison)	16.00
Spargeln mit Schinken (Saison)	19.00
Rindstatar	20.50
Rindscarpaccio	15.50

Hauptgang

Tagesfisch

Schweinsschnitzel paniert

Schweinscordonbleu

Servicinscor donored	55.00
Schweinssteak	30.50
Schweinsrahmschnitzel	30.50
Schweinsgeschnetzeltes	30.50
Schweinsbraten	33.50
Rösslibraten (gefüllter Schweins-Nierstückbraten)	36.00
Schweinsnierstückbraten	36.00
Schweinsfilet	41.00
Kalbssteak	48.50
Kalbsrahmschnitzel	37.00
Kalbsgeschnetzeltes	37.00
Kalbsbraten	40.00
Kalbsfilet	54.50
Rindsentrecôte	41.00
Roastbeef	41.00
Rindsfilet	52.50
Rindsgeschnetzeltes	37.00
Rindsbraten	40.00
Trois Filets (in 2 Gängen serviert)	65.00
Deux Filets (IGang) Rind und Kalb	54.00
Deux Filets (I Gang) Kalb und Schwein	48.00

30.50 35.00

Tagesangebot

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

Pfeffer-, Pilzrahm-,Bratensauce, Kräuterbutter Morchelsauce, Sauce Bérnaise

Beilagen: (Sie wählen I - 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	28.00
Teigwaren mit Linsenbolognese (vegan)	20.00
Gemüsespätzli	23.00

Desserts

Frischer Fruchtsalat	8.00
Fruchtsalat mit 2 Kugeln Glacé und Rahm	10.80
Erdbeeren mit 2 Kugeln Glacé und Rahm (Saison)	10.80
Tarte Tatin mit Vanilleglacé	11.00
Geburtstags- / Hochzeitstorte	nach Aufwand
Linzertorte	5.80
Fruchtwähe mit Rahm	6.00
Caramelköpfli mit Rahm	6.80
Himbeercrème	7.00
Hausgemachtes Tiramisu	8.00
Sorbet nach Wahl mit Schuss	9.80
7 %.	0.00
Zitronendessert	8.00
Lauwarmes Schoggichüechli mit Vanilleglacé und Rahm	12.00
Dessertbuffet (ab 20 Personen) Mousse, Kuchen, Crèmen, 2 Glacé, Fruchtsalat, Meringue, Schlagrahm	18.00
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.