

Menüvorschläge Leidmahl

Vorspeisen

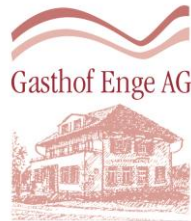
Solothurner Wsuppe	CHF 9.50
Knackige Blattsalate mit Sprossen an Hausdressing	kl. Portion CHF 7.00 CHF 8.50
Gemischter Salat	kl. Portion CHF 8.50 CHF 10.50

Hauptgerichte (Tellerservice)

Buurehamme mit Senf , Kartoffelsalat und bunter Salatgarnitur	CHF 26.50
Blätterteig Pastetli mit hausgemachter Füllung aus Kalbfleisch, Brät und Pilzen, dazu Reis, Erbsli und Rüeblli	CHF 28.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 24.50
Schweins-Rahmschnitzel an Champignonsauce, Butternüdeli und Früchten	CHF 24.50
Rindsgulasch an Paprikasauce mit Spätzli und Gemüse	CHF 26.50
Fitnesssteller mit Pouletbrust oder Schweinssteak vom Grill mit gemischtem Salat und Kräuterbutter	CHF 28.50
« Riz Casimir », Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, dazu Trockenreis und Früchtégarnitur	CHF 29.50
Hackbraten «Grossmutter Art» mit Bratensauce, Kartoffelstock und grünen Bohnen	CHF 24.50
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	CHF 34.50

Vegi

Bunter Gemüseteller mit Kroketten und Currymayonnaise	CHF 24.50
Rösti mit 2 Spiegeleiern	CHF 22.50



Blätterteig-Pastetli mit Quornstreifen und Champignonsfüllung
dazu Pommes frites und Gemüse garnitur CHF 25.50

Desserts

Hausgemachtes Caramelchöpfli, serviert mit Schlagrahm CHF 8.50

Frischer Fruchtsalat aus saisonalen Früchten CHF 9.50

Gebrannte Crème «Emmentaler Art», Caramelcreme mit Mandeln und Rahm CHF 7.90

Hausgemachtes Vanille Panna Cotta, serviert mit saisonalem Beeren-Coulis CHF 9.50

Meringue Glacé mit Vanille- und Erdbeerjoghurtglace und Schlagrahm CHF 10.50

Kleiner Coupe nach Wahl (ab unserer Karte) CHF 8.50

Mousse au chocolat mit Rahmtupfer CHF 11.50

Allergien

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, ob Sie spezielle Mahlzeiten benötigen. Auf Wunsch servieren wir Ihnen gluten- und lactosefreie Gerichte. Ebenso können wir vegane Gerichte zubereiten.

Bitte wenden Sie sich in diesem Fall an unseren Küchenchef. Besten Dank.

Allgemeine Informationen

Diese Menüvorschläge sind ab Januar 2022 gültig.

Um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl sowie die Personenanzahl so frühzeitig wie möglich, spätestens aber bis 72 Stunden vor dem Anlass, mitzuteilen.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Bei Fragen wenden Sie sich an die Geschäftsführung oder das Serviceteam.

Markus Krell, Geschäftsführer und das Enge-Team



Alle Preise inkl. MwSt.