

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat <i>mit Sprossen</i>	8.50
Bunter gemischter Salat <i>mit Sprossen</i>	10.50
Gartenfrischer Märtsalat mit Sonnyboy Bierdressing knackige Blattsalate mit Karotten, Radisli, Peperoni und Gurken	12.50
Kalte Tomatensuppe mit Orange und "Aperöli" Bier parfümiert (Orangen-Koreander-Bier)	10.50
Hausgemachte Solothurner Wysesuppe mit Gemüsestreifen	10.50

Kalte Sommergerichte:

Rindstatar vom Schweizer Rind <i>Schärfe nach Wahl</i> <i>serviert mit Toast und Butter</i>	21.50 / 29.50
Parfümiert mit Cognac oder Whiskey	plus 2.50
Kaltes Roastbeef, rosa gebraten, hausgemachte Tartarsauce <i>dazu Pommes frites oder kleiner Salat</i>	28.50
Rauchfisch-Variation mit Rauchlachs, Pfeffermakrele und Crevettencocktail, <i>serviert mit Meerrettichmousse, Toast und Butter</i>	29.50
Hausgemachter Siedfleischsalat, mit Vinaigrette <i>mit Zwiebeln und Cornichons</i>	einfach 22.50 garniert 25.50
Wurstsalat mit Cervelat	einfach 12.50 garniert 16.50
Wurst-Käsesalat mit Cervelat und rezentem Emmentaler	einfach 15.50 garniert 19.50
Thonsalat mit Zwiebeln an Schnittlauchdressing	einfach 15.50 garniert 19.50

Die leckeren Schalen

„Salatvariation Gourmet“	29.50
mit gebratenen Black Tiger Riesencrevetten an pikanter Marinade	
„Salatvariation Pollo“	27.50
mit gebratenen Pouletstreifen „Provencale“ und geröstete Kernen	
„Salatvariation Vegi“	23.50
mit gebratenen Champignons, gekochtem Ei, Melonenschnitze und frischer Ananas	

Biergartengerichte

Ein Paar Weisswürste mit Brezel und süssem Hausmacher Senf	15.50
Schweinshaxe Bayerische Art mit Kartoffelsalat (20 Min. Zuber.)	27.50
Schweinssteak (220g) vom Grill mit Amber-Bierbutter vom "Rot-Baron" und Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln mit Kümmel und Gemüse	32.50
«Big-Beef Burger» 220 g Rindsburger im Sesam-Brötli <i>serviert mit Pommes frites und BBQ-Sauce</i>	24.50
Schweizer Pouletflügeli	Stk. 2.60
mit grosser Portion Pommes frites	plus 8.50
mit kleiner Portion Pommes frites	plus 5.50

Fitnesssteller:

Bunte Blatt- und marinierte Salsate mit

Gebackenen Eglifilets und Tartarsauce	32.50
Paniertem Schweinsschnitzel	25.50
Knusprigen Vegi-Nuggets (Soja) mit Curry-Mayonnaise	23.50
Entrecote vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter	42.50
Cordon-bleu mit Appenzellerkäse	250 g 32.50 400 g 39.50

Vegetarische Gerichte

Knusprige Butterrösti <i>mit 2 Spiegeleiern</i>	22.50
Blätterteig-Pastetli <i>mit Quornstreifen und Champignonsfüllung</i> <i>dazu Pommes frites und Gemüse garnitur</i>	25.50
Bunter Gemüseteller <i>mit frittierten Kroketten und Currymayonnaise</i>	26.50
Tagliatelle mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven <i>Gemüse, Knoblauch und Olivenöl</i>	22.50

Klassische Hauptgerichte

Eglifilets gebacken <i>frittiert im Bierteig</i>	Portion CHF 33.50
<i>Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse garnitur</i>	½ Portion CHF 28.50
Rindsentrecôte vom „Swiss Quality Beef“, <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>	46.50
Schweins-Cordon bleu, <i>gefüllt mit Schinken</i>	250g 32.50
<i>und Appenzeller Käse, Pommes frites & Gemüse</i>	400g 39.50
Geschnetzelte Kalbsleber <i>an brauner Sauce mit Madeira,</i>	Portion 33.50
<i>serviert mit Butterrösti und Gemüse garnitur</i>	½ Portion 29.50
Schweinsrahmschnitzel	Portion 25.50
<i>mit Butternudeln und Früchte garnitur</i>	½ Portion 22.50
„Schnipo“ Schweinsschnitzel paniert	Portion 25.50
<i>Pommes frites und Saisongemüse</i>	½ Portion 22.50