

## Vorspeisen

Knackiger Blattsalat <i>mit Sprossen</i>	8.50
Bunter gemischter Salat <i>mit Sprossen</i>	10.50
Herbstsalat, <i>bunter Salat mit Radieschen, Karottenstreifen und gebratenen Champignons an Baumnußdressing</i>	13.50
Regionaler Nüsslisalat <i>mit gehacktem Ei</i>	11.50
Regionaler Nüsslisalat «Classic» <i>mit gehacktem Ei, Speck und Croutons</i>	13.50

## Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	10.50
Hausgemachte Solothurner Wypuppe mit Gemüsestreifen	10.50

## Fisch

Eglifilets gebacken <i>frittiert im Bierteig</i>	Portion	33.50
<i>Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüsegar nitur</i>	½ Portion	28.50
Eglifilets Meunière <i>in Butter gebraten mit Kapern, Reis und Gemüsegar nitur</i>	Portion	33.50
	½ Portion	28.50

## Vegetarische

Sämiges Kürbisrisotto <i>mit gebratenen Champignons</i>	26.50
Knusprige Butterrösti <i>mit 2 Spiegeleiern</i>	22.50
Blätterteig-Pastetli <i>mit Quornstreifen und Champignonsfüllung dazu Pommes frites und Gemüsegar nitur</i>	25.50
Bunter Gemüseteller <i>mit frittierten Krokette n und Currymayonnaise</i>	26.50

## Spezialitäten

«Suure Mocke», <i>hausgemacher Rindssauerbraten mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet</i>		29.50
Geschnetzelte Kalbsleber <i>an brauner Sauce mit Madeira, serviert mit Butterrösti und Gemüsegar nitur</i>	Portion	33.50
	½ Portion	29.50
Kalbs-Wienerschnitzel, <i>serviert mit Preiselbeeren Gemüsebouquet und Pommes frites</i>	Portion	46.50
	½ Portion	41.00
Rindsfilet-Medaillon vom Grill (200 Gramm) <i>mit Sauce béarnaise, Gemüsebouquet und Kartoffel-Krokette n</i>		52.50
Gebratene Rehschnitzel (CZ, Wildfang EU) <i>an Pfifferling-Rahmsauce, Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeerapfel</i>	½ Portion	42.50
		38.50
Rehgeschnetzelt es (CZ, Wildfang EU) <i>an Cognacrahmsauce mit Datteln Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeerapfel</i>	½ Portion	39.50
		35.50

## Klassiker

Rindstatar vom Schweizer Rind <i>Schärfe nach Wahl serviert mit Toast und Butter</i>	Portion	29.50
	½ Portion	21.50
verfeinert mit Cognac oder Whiskey	plus	2.50
«Züri Gschnätzlets», <i>zartes Kalbsgeschnetzelt es mit Champignons, Butterrösti und Gemüsegar nitur</i>	Portion	42.50
	½ Portion	38.00
Rindsentrecôte vom „Swiss Quality Beef“ <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>		46.50
Schweins-Cordon bleu, <i>gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse, Pommes frites &amp; Gemüse</i>	250g	32.50
	400g	41.50
Beilagen zur Wahl: Pommes frites, Tagliatelle, Krokette n, Rösti (Beilagenwechsel Rösti plus 1.50 pro Person).		

Bitte beachten Sie auch die Rückseite!

## Klassiker

Schweinsrahmschnitzel	Portion	25.50
mit Butternudeln und Fruchtegarnitur	½ Portion	22.50
„Schnipo“ Schweinsschnitzel paniert	Portion	25.50
Pommes frites und Saisongemüse	½ Portion	22.50
«Big-Beef Burger» 220 g Rindsburger im Sesam-Brötli		26.50
serviert mit Pommes frites und BBQ-Sauce		
mit einer Scheibe Emmentaler Käse überbacken	Plus...	2.00
Schweizer Pouletflügeli	Stk.	2.60
mit grosser Portion Pommes frites	plus	8.50
mit kleiner Portion Pommes frites	plus	5.50



# Herzlich willkommen im Gasthof Enge

## A la Carte Karte Herbst 2022



Gasthof Enge AG, Engestrasse 1, 4562 Biberist  
[www.gasthofenge.ch](http://www.gasthofenge.ch) / [info@gasthofenge.ch](mailto:info@gasthofenge.ch) / Telefon 032 623 70 77