

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat <i>mit Sprossen</i>	7.00
Bunter gemischter Salat <i>mit Sprossen</i>	9.00
Herbstsalat, <i>bunter Salat mit Radieschen, Karottenstreifen und gebratenen Champignons an Baumnußsdressing</i>	10.50
Regionaler Nüsslisalat «Classic» <i>mit gehacktem Ei, Speck und Croutons</i>	10.50

Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	8.50
Hausgemachte Solothurner Wysesuppe mit Gemüsestreifen	8.50

Fisch

Eglifilets gebacken <i>frittiert im Bierteig</i>	Portion	29.50
<i>Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse garnitur</i>	½ Portion	24.50
Eglifilets Meunière <i>in Butter gebraten mit Kapern,</i>	Portion	29.50
<i>Reis und Gemüse garnitur</i>	½ Portion	24.50

Vegetarische

Sämiges Kürbisrisotto <i>mit gebratenen Champignons</i>	22.50
Knusprige Butterm Rösti <i>mit 2 Spiegeleiern</i>	15.50
Blätterteig-Pastetli <i>mit Quornstreifen und Champignonsfüllung dazu Pommes frites und Gemüse garnitur</i>	23.50
Bunter Gemüseteller <i>mit frittierten Kroketten und Currymayonnaise</i>	22.50

Spezialitäten

«Suure Mocke», <i>hausgemachter Rindssauerbraten mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet</i>	26.50
Kalbs-Wienerschnitzel, <i>serviert mit Preiselbeeren mit Pommes frites und Gemüse</i>	39.50
Gebratene Rehschnitzel (CZ, Wildfang EU) <i>an Pfifferling-Rahmsauce, Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeerapfel</i>	34.50
Rehgeschnetzeltes (CZ, Wildfang EU) <i>an Cognacrahmsauce mit Datteln Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeerapfel</i>	31.50

Klassiker

Rindstatar vom Schweizer Rind <i>Schärfe nach Wahl serviert mit Toast und Butter</i>	26.50
verfeinert mit Cognac oder Whiskey	plus 2.50
«Züri Gschnätzlets», <i>zartes Kalbgeschnetzeltes mit Champignons, Butterm Rösti und Gemüse garnitur</i>	36.50
Rindsentrecôte vom „Swiss Quality Beef“ <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>	39.50
Schweins-Cordon bleu, <i>gefüllt mit Schinken</i>	250g 28.50
<i>und Appenzeller Käse, Pommes frites & Gemüse</i>	400g 34.50

Beilagen zur Wahl: Pommes frites, Tagliatelle, Kroketten, Rösti (Beilagenwechsel Rösti plus 1.50 pro Person).

Bitte beachten Sie auch die Rückseite!

Klassiker

Schweinsrahmschnitzel <i>mit Butternudeln und Früchtégarnitur</i>		23.00
„Schnipo“ Schweinsschnitzel paniert <i>Pommes frites und Saison Gemüse</i>		23.00
«Big Beef Burger» 220 g Rindsburger im Sesam-Brötli <i>serviert mit Pommes frites und BBQ-Sauce</i>		22.50
mit einer Scheibe Emmentaler Käse überbacken		<i>Plus...2.00</i>
Schweizer Pouletflügeli	Stk.	2.20
mit grosser Portion Pommes frites	plus	7.00
mit kleiner Portion Pommes frites	plus	4.50

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel <i>mit Vanillesauce</i>		9.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli <i>mit Rahmtupfer</i>		6.50
Feines Vermicelles <i>mit Meringue und Rahmtupfer</i>	klein	7.50
	gross	9.50
Meringue Chantilly <i>mit Schlagrahm</i>		7.50



Gasthof Enge AG, Engestrasse 1, 4562 Biberist
www.gasthofenge.ch / info@gasthofenge.ch / Telefon 032 623 70 77

***Herzlich willkommen
im Gasthof Enge***

***Take Away
A la Carte Karte
Herbst 2022***



Wir verwenden ausschließlich Schweizer Fleisch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne / Preise inkl. MwSt.