



# Enge

Erholsames Schlafen.  
Gutes Essen.

## **Bankett- Menuvorschläge (ab 10 Personen)**

**Wir freuen uns, Ihnen unser reichhaltiges Angebot vorstellen zu dürfen.**

**Mit unseren Ideen möchten wir dazu beitragen,  
dass Sie unvergessliche, kulinarische Erlebnisse erfahren dürfen.**

**Unser Küchenchef und sein Team  
kochen ausschliesslich saisonal und frisch.  
Sie erleichtern uns die Vorbereitungen,  
wenn Sie uns Ihre Auswahl bis spätestens 7 Tage im Voraus mitteilen.**

**Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen sehr gerne  
zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.**

**Gasthof Enge AG  
Engestrasse 1  
4562 Biberist  
Tel. 032 623 70 77 oder [info@gasthofenge.ch](mailto:info@gasthofenge.ch)**

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.CHE-113.325.908**

## Apéro

<b>Salzgebäck, assortiert (Chips, Nüssli)</b>	pro Person	CHF 1.50
<b>Grissini mit Rohschinken</b>	pro Stück	CHF 2.80
<b>Hausgemachte Canapées (1/4 Scheiben Toastbrot)</b> Mundgerechte, belegte Brötchen mit: Salami, Schinken, Thonmousse, Spargel, Ei Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Tatare	pro Stück pro Stück	CHF 1.80 CHF 2.50
<b>Cruditées</b> Knackige, frische Gemüsetengeli mit Frischkäsedip, Curry- Mayonnaise und Cocktailsauce	pro Person	CHF 4.50

## Kalte Vorspeisen

<b>Knackiger Salat</b> mit Sprossen	kl. Portion Portion	CHF 6.50 CHF 8.50
<b>Bunter gemischter Salat</b> mit Sprossen	kl. Portion Portion	CHF 8.50 CHF 10.50
<b>Regionaler Nüsslisalat</b> (Nur in der Saison erhältlich) mit gehacktem Ei mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Croutons		CHF 11.50 CHF 13.50
<b>Saisonale Salatvariation</b> mit gebratenen Black Tiger Krevetten (2 Stück)		CHF 18.50
<b>Würziger Schweizer Rohschinken</b> mit Melonen-Duett (saisonal)		CHF 18.50
<b>Tatar</b> vom Schweizer Rind, Toast und Butter		CHF 21.50

## Warme Vorspeisen

In Butter gebratene <b>Eglifilets</b> mit gerösteten Mandeln serviert mit Salzkartoffeln und Spinat		CHF 23.50
--	--	-----------

## Suppen

<b>Kräftige Rindsbouillon</b> mit bunten Gemüstreifen		CHF 7.50
<b>Original Solothurner Wysesüpli</b>	Tasse Portion	CHF 8.50 CHF 10.50
<b>Karotten-Schaumsuppe</b>		CHF 8.50
<b>Würzige Kartoffel-Lauchcrèmesuppe</b>		CHF 8.50
<b>Klassische Tomatensuppe</b> und Schlagrahmhaube		CHF 9.50
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Blätterteighaube		CHF 12.50

# ETWAS BESONDERES FÜR IHR FEST !

<b>Trois – Filets „Enge“</b>	CHF 59.00
<b>1. Service:</b> Rindsfiletmédaille mit Béarnaisesauce und Kalbsfiletmédaille an Morchelsauce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	
<b>2. Service:</b> Schweinsfiletmédaille an Calvadossauce mit Apfelstückli Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	
<b>Châteaubriand</b>	CHF 57.90
Rosa gebratenes Mittelstück vom Rindsfilet mit Béarnaisesauce Pommes Williams und Gemüsebouquet (In zwei Gängen serviert)	
<b>Fondue Chinoise à discrétion</b>	CHF 44.50
(Rind-, Schweine-, Geflügel- und Pferdefleisch)	mit Kalbfleisch pro Person plus CHF 5.00
Beilagen: Sechs hausgemachte Saucen, Essiggemüse, Früchte, Reis und Pommes Frites	

# Hauptgerichte mit Nachservice

## Rind

<b>Suure – Mocke</b> (Vorbestellung mind. 14 Tage)	CHF 33.50
Feiner, in Rotwein marinierter Rindsbraten an kräftiger Sauce Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Tellerservice CHF 29.50
<b>Roastbeef Englische Art</b>	CHF 49.50
Rindszwischenrippenstück ganz gebraten mit Sauce Béarnaise oder Morchelrahmsauce Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	
<b>Rindsschmorbraten „Burgunder – Art“</b>	CHF 33.00
auf kräftigem Rotweinjus mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	
<b>Ganze Rindshuft rosa gebraten</b>	CHF 41.50
mit Senfschaumsauce Saisongemüse und Stärkebeilage nach Wahl	

## Schwein

<b>Schweinsfilet am Stück</b> gebraten mit Kräuterkruste an Rotweinjus Pommes Williams und Gemüse garnitur	CHF 45.50
<b>*Schweinsfiletmédailles</b> an Calvados Sauce mit Apfelstückli Nüdeli und Gemüse garnitur	CHF 43.50
<b>Glasierter Schweinsschulterbraten</b> Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF 29.50

\* Auch Tellerservice möglich. Der Preis reduziert sich um CHF 4.00.

## Kalb

<b>Schonend gegarter Braten vom Kalbskarree</b> an leichter Morchelrahmsauce Breite Nudeln und Gemüse garnitur	Preis auf Anfrage
<b>Kalbsfiletmedailles</b> gebraten mit Eierschwämmli oder Steinpilzen (Saisonal, je nach Verfügbarkeit) Pommes Williams und Gemüse garnitur	Preis auf Anfrage
<b>Kalbs- und Schweinsbraten «Grossmutter Art»</b> mit Rosmarinjus Hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet	CHF 37.50
<b>«Züri Gschnätzlets»</b> Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Butterrösti und Gemüse	CHF 45.50

# Hauptgerichte Tellerservice

## Rind

<b>Rindsgulasch</b> ungarische Art an Paprikasauce Spätzli und Gemüse garnitur	CHF 27.50
Zarte <b>Rindshuftstreifen</b> «Stroganoff»(Pikant) Butterreis und Saisongemüse	CHF 42.00
<b>Suure – Mocke</b> (Vorbestellung mind. 14 Tage) Feiner, in Rotwein marinierter Rindsbraten an kräftiger Sauce Kartoffelstock und Gemüse garnitur	CHF 29.50

## Schwein

<b>Schweinsrahmschnitzel</b> Butternüdeli und Frücht garnitur	CHF 25.50
<b>Schweinsschnitzel</b> paniert Pommes Frites und Gemüse garnitur	CHF 25.50
<b>Saltimbocca «alla romana»</b> serviert mit Safranrisotto	CHF 32.50
<b>Schweinssteak</b> vom Grill an Steinpilzrahmsauce (200 gr.) Breite Nudeln und Gemüse garnitur	CHF 32.50
Oder mit frischen Steinpilzen (nur in der Saison erhältlich)	CHF 35.50
<b>Geräucherter «Buurehamme»</b> serviert mit Kartoffelsalat und Salat garnitur	CHF 23.50

## Kalb

<b>Kalbfleischgeschnetzeltes</b> Zürcher – Art Rösti und Gemüsebouquet	CHF 42.50
<b>Blätterteigpastetli</b> gefüllt mit Kalbsgeschnetzeltem, Brät und Pilzen mit Reis, Erbsli und Rüebl (auf Wunsch mit Kalbsmilken: Zuschlag pro Person: CHF 3.50)	CHF 29.50
<b>Geschmorte Kalbshaxe</b> «Gremolata» (Osso bucco) serviert mit Safranrisotto	CHF 34.50
<b>Kalbs-Saltimbocca «alla romana»</b> serviert mit Safranrisotto	CHF 46.50

# Hauptgerichte Tellerservice

## Geflügel

Schweizer **Pouletbrust** an Pfeffersauce CHF 29.50  
Marktgemüse und Kartoffelkroketten

## Fisch

Grillierte **Lachsstranche** an Dillsauce CHF 32.50  
Salzkartoffeln und Saisongemüse

**Eglifilets Müllerin Art / Meunière**  
Eglifilets in Butter gebraten mit gebräunten Mandelblättern CHF 33.50  
Salzkartoffeln, Saisongemüse

**Eglifilets im Bierteig gebacken**, Tartarsauce, CHF 33.50  
Salzkartoffeln, Saisongemüse

**Als Alternative zu den erwähnten Beilagen  
servieren wir Ihnen gerne:**

Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Pommes frites, Spätzli, Reis, Butternudeln

## Vegetarisch

**Feiner Gemüseteller** mit gebackenen Champignons CHF 27.50

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

**Breite Nudeln** mit Steinpilzen in Olivenöl gebraten, CHF 24.50  
Cherrytomaten und geriebenem Parmesan

**Sämiger Weissweinsrisotto** mit auserlesenen Waldpilzen CHF 26.50

**Vegane Gerichte** können wir Ihnen in beschränktem Rahmen zubereiten.  
Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an die Geschäftsführung oder unseren Küchenchef

## Desserts

Hausgemachtes <b>Caramelköpfl</b> mit Schlagrahm serviert	CHF 8.50
<b>Frischer Fruchtsalat</b> aus saisonalen Früchten mit Rahm	CHF 9.50
<b>Gebrannte Crème</b> «Emmentaler Art» Caramelcrème mit Mandeln und Rahm	CHF 8.90
<b>Panna Cotta</b> mit saisonalem Aroma serviert auf Früchtecoulis	CHF 9.80
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce und Rahmtupfer	CHF 11.50
<b>Duo von weissem und dunklem Schokoladenmousse</b> garniert mit Orangenfilets und Schlagrahm	CHF 12.50
<b>Tirami-Sù</b> , mit Amaretto parfümiert (ohne Eier)	CHF 11.50
« <b>Coeur au chocolat</b> », lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern serviert mit einer Kugel Vanilleglace und Rahmtupfer	CHF 12.50
Saisonale <b>Dessertvariation</b> mit drei hausgemachten Desserts gemäss Vorschlag vom Küchenchef	CHF 15.50
Hausgemachte <b>Vacherin Glacé Classic</b> mit Vanille- und Erdbeeraroma und frischen Früchten garniert	CHF 12.50

## Allergien

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, ob Sie spezielle Mahlzeiten benötigen. Gerne bereiten wir Ihnen gluten- und lactosefreie Gerichte zu. Ebenso können wir Ihnen glutenfreies Brot servieren. Für detaillierte Informationen betreffend den Inhaltsstoffen einzelner Gerichte wenden Sie bitte sich an unseren Küchenchef.

## Allgemeine Informationen

Um Ihnen eine durchgehend hohe Qualität und einen geordneten Serviceablauf gewährleisten zu können, bitten wir Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menu auszuwählen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis. (A-la-Carte bis 10 Personen, reduzierte Gerichtauswahl bis 18 Personen möglich, nach Absprache)

Diese Bankettmenuvorschläge sind ab Oktober 2022 gültig und ersetzen alle bisherigen Menuvorschläge. Bei allfälligen Preisunterschieden für einzelne Gerichte auf anderen Menukarten oder älteren Offerten, kommen die Preise in diesem Dokument zur Anwendung.

Für weitere Fragen und Beratung steht Ihnen die Serviceleitung sehr gerne zur Verfügung.

Markus Krell, Gastgeber / Geschäftsführer  
und das Gasthof Enge-Team