

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat <i>mit Sprossen</i>	7.00
Bunter gemischter Salat <i>mit Sprossen</i>	9.00
Nüsslisalat Mimosa, <i>mit gehacktem Ei</i>	9.50
Regionaler Nüsslisalat «Classic» <i>mit gehacktem Ei, Speck und Croutons</i>	11.50

Suppen

Kürbiscremesuppe <i>mit gerösteten Kürbiskernen</i>	8.50
Hausgemachte Solothurner Wysesuppe <i>mit Gemüsestreifen</i>	9.50

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 Butterrösti <i>mit 2 Spiegeleiern</i>	15.50
Blätterteig-Pastetli <i>mit Quornstreifen und Champignonsfüllung</i> <i>dazu Pommes frites und Gemüse garnitur</i>	23.50
Bunter Gemüseteller <i>mit frittierten Krokettten und Currymayonnaise</i>	22.50

Spezialitäten

Kalbs-Wienerschnitzel, <i>serviert mit Preiselbeeren</i> <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	39.50
Gebratene Rehschnitzel (CZ, Wildfang EU) <i>an Pfifferling-Rahmsauce, Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeerapfel</i>	34.50
Rehgeschnetztes (CZ, Wildfang EU) <i>an Cognacrahmsauce mit Datteln</i> <i>Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeerapfel</i>	31.50

Klassiker

Rindstatar vom Schweizer Rind <i>Schärfe nach Wahl</i> <i>serviert mit Toast und Butter</i>	26.50
<i>verfeinert mit Cognac oder Whiskey</i>	plus 2.50
«Züri Gschnätzlets», <i>zartes Kalbgeschnetztes mit Champignons,</i> <i>Butterrösti 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, Krokettten, Rösti
(Beilagenwechsel Rösti plus 1.50 pro Person).

Klassiker

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

Bitte beachten Sie auch die Rückseite!

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.



Dessert

Hausgemachtes Apfelkuchlein <i>mit Vanillesauce und Zimtucker</i>		9.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli <i>mit Rahmtupfer</i>		6.50
Feines Vermicelles <i>mit Meringue und Rahmtupfer</i>	klein	7.80
	gross	9.80
Meringue Chantilly <i>mit Schlagrahm</i>		7.50
Amaretto-Panna Cotta		8.50

***Herzlich willkommen
im Gasthof Enge***

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

