

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

Safran-Lauchcrème Suppe	8.50
Hausgemachte Solothurner Wysesuppe mit Gemüsestreifen	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 Steinpilzrisotto	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 Kroketten und Currymayonnaise</i>	22.50

Spezialitäten

Kalbs-Wienerschnitzel, <i>serviert mit Preiselbeeren</i> <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	39.50
Rindstatar vom Schweizer Rind <i>Schärfe nach Wahl</i> <i>serviert mit Toast und Butter</i>	26.50
verfeinert mit Cognac oder Whiskey	plus 2.50
«Züri Gschnätzlets», zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Butterrösti und Gemüse garnitur	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).

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» 220 g Rindsburger im Sesam-Brötli <i>serviert mit Pommes frites und BBQ-Sauce</i>	22.50
mit einer Scheibe Appenzeller Käse überbacken	Plus 2.00
Schweizer Pouletflügeli	Stk. 2.20
mit grosser Portion Pommes frites	plus 7.00
mit kleiner Portion Pommes frites	plus 4.50

Bitte beachten Sie auch die Rückseite!



Dessert

Hausgemachtes Apfelkuchlein <i>mit Vanillesauce und Zimtzucker</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
Winter 2022***

