

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat <i>mit Sprossen</i>	8.50
Bunter gemischter Salat <i>mit Sprossen</i>	11.50
Regionaler Nüsslisalat <i>mit gehacktem Ei</i>	12.50
Regionaler Nüsslisalat «Classic» <i>mit gehacktem Ei, Speck und Croutons</i>	14.50
Engesalat mit Emmentaler, Kernen und Kräutercroutons <i>an Hausdressing</i>	14.50

Suppen

Hausgemachte Solothurner Wysesuppe mit Gemüsestreifen	10.50
---	-------

Fisch

Eglifilets gebacken <i>frittiert im Bierteig</i>	Portion 34.50
<i>Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüsegarntur</i>	½ Portion 29.50

Vegetarische Gerichte

Knusprige Buttermösti <i>mit 2 Spiegeleiern</i>	23.50
Blätterteig-Pastetli <i>mit Quornstreifen und Pilzfüllung</i> <i>dazu Pommes frites und Gemüsegarntur</i>	25.50
Bunter Gemüseteller <i>mit frittierten Krokettten und Currymayonnaise</i>	26.50

Spezialitäten

Geschnitzelte Kalbsleber <i>an brauner Sauce mit Madeira,</i> <i>serviert mit Buttermösti und Gemüsegarntur</i>	Portion 34.50
	½ Portion 29.50
Kalbs-Wienerschnitzel, <i>serviert mit Preiselbeeren</i>	Portion 46.50
<i>Gemüsebouquet und Pommes frites</i>	½ Portion 41.00
Rindsfilet-Medaillon (200 Gramm) <i>mit Pfefferbutter, Gemüsebouquet und Kartoffel-Krokettten</i>	52.50

Klassiker

Rindstatar vom Schweizer Rind <i>Schärfe nach Wahl</i>	Portion 29.50
<i>serviert mit Toast und Butter</i>	½ Portion 21.50
<i>verfeinert mit Cognac oder Whiskey</i>	plus 2.50
Rindsentrecôte vom „Swiss Quality Beef“ <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>	47.50
Schweins-Cordon bleu, <i>gefüllt mit Schinken</i>	250g 33.50
<i>und Appenzeller Käse, Pommes frites & Gemüse</i>	
Schweinsrahmschnitzel	Portion 25.50
<i>mit Butternudeln und Früchtgarntur</i>	½ Portion 22.50
«Swiss Angus Beef-Burger» <i>150 g Fleisch</i>	23.50
<i>Im Chili-Rosmarin-Brötli, serviert mit Pommes frites und BBQ-Sauce</i> <i>mit einer Scheibe Appenzeller Käse überbacken</i>	Plus 2.00

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

Bitte beachten Sie auch die Rückseite!

Gönnen Sie es sich!

Chateaubriand, ab 2 Personen

pro Pers. 59.50

*zartes, rosa gebratenes Filetmittelstück
vom Schweizer Rind, am Tisch tranchiert, in zwei Mal serviert,
mit Sauce béarnaise, Gemüsebouquet und Kroketten*

Auf Vorbestellung, 48 Stunden im Voraus.

**Von Montag bis Samstag nur am Abend und Sonntag am Mittag und
Abend möglich zu bestellen!**



***Herzlich willkommen
im Gasthof Enge***

***A la Carte Karte
Winter 2023***



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