

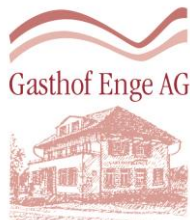
# Menüvorschläge Leidmahl

## Vorspeisen

<b>Solothurner Wysuppe</b>	Tasse	CHF	8.50
	Portion	CHF	10.80
Knackige <b>Blattsalate</b> mit Sprossen	kl. Portion	CHF	6.50
	Portion	CHF	8.50
Bunter <b>gemischter Salat</b> mit Sprossen	kl. Portion	CHF	8.50
	Portion	CHF	10.50

## Hauptgerichte (Tellerservice)

<b>Buurehamme</b> mit Senf, Kartoffelsalat und bunter Salatgarnitur	CHF	23.50
<b>Blätterteig Pastetli</b> gefüllt mit Schweinsgeschnetzeltem, Brätkügeli, Schinken, Speck und Pilzen, Reis, Erbsli und Rüeblli	CHF	27.50
<b>Schweinschnitzel paniert</b> mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	25.50
<b>Schweins-Rahmschnitzel</b> an Champignonsauce, Butternüdeli und Früchten	CHF	25.50
<b>Rindsgulasch</b> an Paprikasauce mit Spätzli und Gemüse	CHF	27.50
<b>Fitnesssteller mit Pouletbrust oder Schweinssteak</b> vom Grill mit gemischtem Salat und Kräuterbutter	CHF	29.50
« <b>Riz Casimir</b> », Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, dazu Trockenreis und Früchtegarnitur	CHF	29.50
<b>Eglifilets</b> im Bierteig gebacken mit Tartarsauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln	CHF	34.50



## Vegi

Bunter <b>Gemüseteller</b> mit frittierten Kroketten und Currymayonnaise	CHF 28.50
Knusprige <b>Butterrösti</b> mit 2 Spiegeleiern	CHF 23.50
<b>Blätterteig-Pastetli</b> mit Quornstreifen und Champignonsfüllung dazu Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF 25.50

## Desserts

Hausgemachtes <b>Caramelchöpfli</b> , serviert mit Schlagrahm	CHF 8.50
Frischer <b>Fruchtsalat</b> aus saisonalen Früchten und Rahm	CHF 9.50
<b>Gebrannte Crème</b> «Emmentaler Art», Caramelcrème mit Mandeln und Rahm	CHF 8.90
Hausgemachtes <b>Panna Cotta</b> mit saisonalem Aroma serviert auf Früchtecoulis	CHF 9.80
<b>Meringue Glacé</b> mit Vanille- und Erdbeerrjoghurtglace und Schlagrahm	Klein CHF 10.80
	Gross CHF 12.80
<b>Schokoladenmousse</b> Garniert mit Orangenfilets und Schlagrahm	CHF 12.50

## Allergien

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, ob Sie spezielle Mahlzeiten benötigen. Auf Wunsch servieren wir Ihnen gluten- und lactosefreie Gerichte. Ebenso können wir vegane Gerichte zubereiten.  
Bitte wenden Sie sich in diesem Fall an unseren Küchenchef. Besten Dank.

## Allgemeine Informationen

Diese Menüvorschläge sind ab November 2023 gültig.

Um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl sowie die Personenanzahl so frühzeitig wie möglich, spätestens aber bis 72 Stunden vor dem Anlass, mitzuteilen. Bei abweichender Personenanzahl gegenüber der von Ihnen bestätigten, definitiven Personenanzahl, gewähren wir Ihnen eine Toleranz von 5 %.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Bei Fragen wenden Sie sich an die Geschäftsführung oder das Serviceteam.  
Markus Krell, Geschäftsführer und das Enge-Team

Alle Preise inkl. MwSt.