

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat <i>mit Sprossen</i>	8.50
Bunter gemischter Salat <i>mit Sprossen</i>	11.50
Frühlingsalat: Knackige Blattsalate mit Spargeln, Radieschen, Sprossen und Cherrytomaten an Honig-Balsamicodressing	16.50

Suppen

Hausgemachte Solothurner Wysesuppe mit Gemüsestreifen	10.80
---	-------

Fisch

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

Frühlingsgerichte (Vegetarisch)

Weisser Spargel (Portion) mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	29.50
Dazu empfehlen wir: dünn geschnittener Spanischer Serranoschinken	12.50
Tagliatelle mit Spargeln, Cherry-Tomaten, Knoblauch Olivenöl extra Vergine und Parmesan	24.50
Knusprige Butterrösti <i>mit 2 Spiegeleiern</i>	23.50
Bunter Gemüseteller <i>mit frittierten Kroketten und Currymayonnaise</i>	26.50
Knusprige Butterrösti <i>mit 2 Spiegeleiern</i>	23.50

Spezialitäten

Geschnetzelte Kalbsleber <i>an brauner Sauce mit Madeira, serviert mit Butterrösti und Gemüsegar nitur</i>	Portion 34.50
	½ Portion 29.50
Rindsfilet-Medaillon (200 Gramm) <i>mit Pfefferbutter, Gemüsebouquet und Kartoffel-Kroketten</i>	52.50
„Züri Gschnätzlets“ <i>zartes Kalbgschnetzeltes mit Champignons, Butterrösti und Gemüsegar nitur</i>	44.50
	½ Portion 39.50

Klassiker

Rindstatar vom Schweizer Rind <i>Schärfe nach Wahl serviert mit Toast und Butter</i>	Portion 29.50
verfeinert mit Cognac oder Whiskey	½ Portion 21.50
	plus 2.50
Schweizer-Rindsentrecôte <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>	47.50
Schweins-Cordon bleu, <i>gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse, Pommes frites & Gemüse</i>	250g 33.50
Schweinsrahmschnitzel <i>mit Butternudeln und Fruchtegar nitur</i>	Portion 25.50
	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 mit einer Scheibe Appenzeller Käse überbacken</i>	Plus 2.00
Beilagen zur Wahl: Pommes frites, Tagliatelle, Kroketten, 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
Frühling 2024***



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