

Winterkarte 2024/25

Zur Vorauswahl ab 10 bis 14 Personen

ab 15 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menu (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) aus unseren Bankett-Menuvorschlügen zu wählen. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit Sprossen		9.50
Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei		12.50
Nüsslisalat «Classic» mit Speck, Ei und Croutons		14.50
Original Solothurner Wysüpli	Tasse	8.50
	Teller	10.80

Hauptgerichte

Schweinsrahmschnitzel		22.50 / 25.50
<i>mit Butternudeln und Fruchtegarnitur</i>		
Schweizer Rindsentrecôte		47.50
<i>mit Kräuterbutter, Pommes und Gemüse</i>		
Schweins-Cordon bleu, gefüllt mit Schinken	250g	33.50
<i>und Gruyère AOP Käse, Pommes frites und Gemüse</i>		
Eglifilets gebacken, frittiert im Bierteig		29.50 / 34.50
<i>Salzkartoffeln, Gemüsegarnitur, Tatarsauce</i>		
Blätterteig-Pastetli mit Quornwürfel und Pilzfüllung (VEGI)		26.50
<i>dazu Pommes frites und Gemüsegarnitur</i>		
Mediterraner Risotto mit getrockneten Tomaten, (VEGI)		25.50
<i>Oliven, Kräutern und Parmesan</i>		

Desserts

Vermicelles		9.50 / 11.50
<i>Regionales Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Meringues und Rahm</i>		
Coupe Nesselrode		10.50 / 12.50
<i>Marronipüree mit Kirsch parfümiert, Vanilleglace, Meringues und Rahm</i>		
Hausgemachtes Caramelchöpfli		8.50
<i>mit Mandelsplitter und Schlagrahm</i>		
Coupe Eiskaffee		9.50 / 11.50
<i>Café-Rahmglace mit Kaffeesauce und Rahm</i>		