

Vorspeisen

Regionaler Nüsslisalat <i>mit gehacktem Ei</i>	12.50
Regionaler Nüsslisalat «Classic» <i>mit gehacktem Ei, Speck und Croutons</i>	14.50
Knackiger Blattsalat <i>mit Sprossen</i>	9.50
Bunter gemischter Salat <i>mit Sprossen</i>	11.50
Geräucherte Entenbrust (Frankreich) <i>mit Pflaumen-Preiselbeer-Chutney und Nüsslisalat-Bouquet</i>	17.50

Suppen

Hausgemachte Solothurner Wysesuppe mit Gemüsestreifen	11.50
---	-------

Fisch

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

Vegetarische Gerichte

Blätterteig-Pastetli <i>mit Quornwürfel und Pilzfüllung</i> <i>dazu Pommes frites und Gemüse garnitur</i>	28.50
Mediterraner Risotto <i>mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kräutern und Parmesan</i>	25.50

Spezialitäten

Geschnitzelte Kalbsleber <i>an brauner Sauce mit Madeira,</i> <i>serviert mit Butterrösti und Gemüse garnitur</i>	Portion 36.50 Kleine Portion 31.50
Rindsfiletwürfel (CH) mit Whiskey-Rahmsauce, <i>buntes Gemüse und Trockenreis</i>	Portion 44.50 Kleine Portion 39.50
Bratwurst vom Kräuterschwein, <i>im Bier mariniert und gebraten, serviert mit Biersauce</i> <i>Buntes Gemüse und knusprige Butterrösti</i>	29.50
«Suure Mocke», <i>serviert mit Trockenreis und Gemüse</i>	31.50

Klassiker

Rindstatar vom Schweizer Rind <i>Schärfe nach Wahl</i> <i>verfeinert mit Cognac oder Whiskey</i>	Portion 30.50 plus 2.50
Schweizer Rindsentrecôte <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>	47.50
Schweins-Cordon bleu, <i>gefüllt mit Schinken</i> <i>und Gruyère AOP Käse, Pommes frites & Gemüse</i>	250g 35.50
Schweinsrahmschnitzel <i>mit Butternudeln und Früchte garnitur</i>	Portion 25.50 Kleine Portion 22.50
«Swiss Angus Beef-Burger» <i>150 g Fleisch</i> <i>Im Chili-Rosmarin-Brötli, serviert mit Pommes frites und BBQ-Sauce</i> <i>mit einer Scheibe Gruyère AOP Käse überbacken</i>	24.50 Plus 2.00

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

Bitte beachten Sie auch die Rückseite!



Gönnen Sie es sich!

Chateaubriand, ab 2 Personen

pro Pers. 65.50

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

Auf Vorbestellung, 48 Stunden im Voraus.

(Montag bis Samstag nur am Abend, Sonntag nur mittags serviert !)

***Herzlich willkommen
im Gasthof Enge***

***A la Carte Karte
2025***

