



Menüvorschläge Leidmahl

Vorspeisen

Solothurner Wysuppe	Tasse	CHF	8.50
	Portion	CHF	11.50
Knackige Blattsalate mit Sprossen an Hausdressing	kl. Portion	CHF	7.00
	Portion	CHF	9.50
Bunter gemischter Salat mit Sprossen an Hausdressing	kl. Portion	CHF	8.50
	Portion	CHF	11.50

Hauptgerichte (Tellerservice)

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



Vegi

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

Desserts

Hausgemachtes Caramelchöpfli , serviert mit Schlagrahm	CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat aus saisonalen Früchten und Rahm	CHF 9.50
Gebrannte Crème «Emmentaler Art», Caramelcrème mit Mandeln und Rahm	CHF 8.90
Hausgemachtes Panna Cotta mit saisonalem Aroma serviert auf Früchtecoulis	CHF 9.80
Meringue Glacé mit Vanille- und Erdbeerjoghurtglace und Schlagrahm	Klein CHF 10.80
	Gross CHF 12.80
Schokoladenmousse 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 März 2025 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.
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.