



1. August-Menu 2025

Solothurner Wysuppe

mit Gemüsestreifen

Am Stück gebratenes Rindsfilet, Suisse Garantie

mit kräftigem Rotweinjus

Solothurner Funggi

Mini Ratatouille

Sorbet-Variation mit frischen Beeren

3-Gänge Menü 72.50

Vorspeisen

Sommerlicher Blattsalat mit Burratine, Tomaten, Radieschen und Sprossen an Balsamicodressing 19.50

Bunter gemischter Salat mit Sprossen 11.50

Hausgemachte Solothurner Wysuppe mit Gemüsestreifen 11.50

Sommergerichte

Hausgemachtes Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit Tatarsauce, dazu Pommes frites oder kleiner Salat 31.50

Hausgemachter Siedfleischsalat, garniert 27.50

Marinierte, niedergegarte Spareribs mit BBQ-Sauce Pommes frites und Gemüsespiess 33.50

Hauptgerichte

Eglifilets gebacken frittiert im Bierteig Portion 34.50
Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüsespiess ½ Portion 29.50

Rindsentrecôte vom „Swiss Quality Beef“, mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsespiess 49.50

Cordon bleu (Schwein), mit Schinken & Greyerzer gefüllt und mit getrocknetem Biertrester paniert, Pommes frites und Gemüsespiess 35.50

Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln Portion 25.50
und Früchtegarnitur ½ Portion 22.50

Vegetarische Gerichte

Gemüsespiess vom Grill 26.50
mit Röstikroketten und Kräuterquark

Alle Gerichte servieren wir Ihnen auf Wunsch auch als Fitnesssteller mit bunten Sommersalaten

Wir verwenden ausschließlich Schweizer Fleisch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne
Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Wir wünschen allen einen schönen Nationalfeiertag !

Mitte Mai bis September 2025

Enge Biergarten



1. August 2025

