



# Enge

Erholsames Schlafen.  
Gutes Essen.

## Bankett- Menuvorschläge (ab 10 Personen)

Wir freuen uns, Ihnen unser reichhaltiges Angebot vorstellen zu dürfen.

Mit unseren Ideen möchten wir dazu beitragen,  
dass Sie unvergessliche, kulinarische Erlebnisse erfahren dürfen.

Unser Küchenchef und sein Team  
kochen ausschliesslich saisonal und frisch.  
Sie erleichtern uns die Vorbereitungen,  
wenn Sie uns Ihre Auswahl bis spätestens 7 Tage im Voraus mitteilen.

Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen sehr gerne  
zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Gasthof Enge AG  
Engestrasse 1  
4562 Biberist  
Tel. 032 623 70 77 oder [info@gasthofenge.ch](mailto:info@gasthofenge.ch)

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

# Apéro

**Zum Apéro empfehlen wir 4-8 Häppchen pro Person**

|   |            |          |
|---|------------|----------|
| <b>Chips und Nüssli</b>                           | pro Person | CHF 2.00 |
| <b>Grissini mit Rohschinken</b>                   | pro Stück  | CHF 2.80 |
| <b>Mini Quiche</b>                                | pro Stück  | CHF 2.00 |
| <b>Mini Schinkengipfeli</b>                       | pro Stück  | CHF 3.00 |
| <b>Canapées Gourmet mit Tartar / Rauchlachs</b>   | pro Stück  | CHF 4.50 |
| <b>Minipastetli gefüllt mit Frischkäse / Thon</b> | pro Stück  | CHF 2.30 |
| <b>Im Weckglas:</b>                               |            |          |
| Tomaten-Mozzarella mit Basilikum,                 | pro Stück  | CHF 2.90 |
| Melone mit Rohschinken                            | pro Stück  | CHF 3.90 |
| <b>Kalte Suppen im Weckglas:</b>                  |            |          |
| Melonen Kaltschale mit Minze                      | pro Stück  | CHF 2.50 |
| Gazpacho  |            |          |
| <b>Mini Partybrötchen:</b>                        | pro Stück  | CHF 3.50 |
| Schinken, Salami, Ei, Frischkäse                  | pro Stück  | CHF 3.90 |
| Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken           |            |          |
| <b>Crudités:</b>                                  | pro Person | CHF 4.50 |
| Knackige, frische Gemüsetengeli                   |            |          |
| mit Curry- Mayonnaise und Kräuter-Dip             |            |          |

## Kalte Vorspeisen

|   |           |
|---|-----------|
| Knackiger <b>Blattsalat</b> mit Sprossen  | CHF 9.50  |
| Bunter <b>gemischter Salat</b> mit Sprossen   | CHF 11.50 |
| Regionaler <b>Nüsslisalat</b> (Nur in der Saison erhältlich)<br>mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Croutons | CHF 14.50 |
| Würziger <b>Schweizer Rohschinken</b> mit Melonen-Duett (saisonal)  | CHF 18.50 |

## Suppen

|   |                   |
|---|-------------------|
| Kräftige <b>Rindsbouillon</b> mit bunten Gemüsestreifen                 | CHF 8.50          |
| Original <b>Solothurner Wysüpli</b>                                     | Tasse CHF 8.50    |
|   | Portion CHF 11.50 |
| <b>Kürbissuppe</b> , mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahmtupfer (saisonal) | CHF 11.00         |
| Würzige <b>Kartoffel-Lauchcrèmesuppe</b>                                | CHF 9.50          |
| Klassische <b>Tomatensuppe</b> und Schlagrahmhaube                      | CHF 11.00         |

# ETWAS BESONDERES FÜR IHR FEST !

## **Châteaubriand**

CHF 65.50

Rosa gebratenes Mittelstück vom Rindsfilet mit Béarnaisesauce  
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet  
(In zwei Gängen serviert)

## **Fondue Chinoise à discrétion (Buffet) ab 10 Personen**

CHF 47.50

(Rind v. Entrecôtestück, Schweinefleisch, Poulet)

Mit Kalb- oder Pferdefleisch, Zuschlag pro Person

CHF 5.00

Beilagen: Sechs hausgemachte Saucen, Essiggemüse, Frischefrüchte  
Gemüseauswahl, Reis und Pommes Frites



Wintergarten



Stübli

# Hauptgerichte

## Rind

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Roastbeef Englische Art</b><br>Rindszwischenrippenstück ganz gebraten<br>mit Rosmarinjus<br>Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur | CHF 49.50 |
| <b>Rindsgulasch</b> ungarische Art<br>an Paprikasauce<br>Reis und Gemüse garnitur   | CHF 28.50 |
| Zarte <b>Rindsfiletwürfel</b> (CH) «Stroganoff»<br>Butterreis und Saisongemüse  | CHF 42.00 |

## Schwein

|   |  |
|---|--|
| <b>Schweinsfilet am Stück</b> gebraten an Rotweinjus<br>Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur                                | CHF 45.50                              |
| <b>Schweinsrahmschnitzel</b><br>Butternüdeli und Früchte garnitur   | CHF 25.50                              |
| <b>Schweinsschnitzel paniert</b><br>Pommes frites und Gemüse  | CHF 29.50                              |
| <b>Geräucherter «Buurehamme»</b> serviert mit Kartoffelsalat<br>und Salat garnitur  | CHF 24.50                              |
| <b>Blätterteigpastetli</b> gefüllt mit Schweinsgeschnetztem, Brätkügeli, Schinken<br>Speck und Pilzen, Reis, Erbsli und Rüebl | CHF 27.50                              |
| <b>«Berner Platte»</b> mit Speck, Rippli, Berner-Zungenwurst, Sauerkraut,<br>grüne Bohnen und Salzkartoffeln                  | CHF 32.50<br>mit Nachservice CHF 35.00 |

## Kalb

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Schonend gegarter Braten vom Kalbskarree</b><br>an leichter Morchelrahmsauce<br>Breite Nudeln und Gemüse garnitur | Preis auf Anfrage |
| <b>Kalbsfilet am Stück gebraten</b> mit kräftigem Kalbsjus,<br>buntes Gemüse und Tagliatelle                         | Preis auf Anfrage |

## Geflügel

Schweizer **Pouletbrust** an Pfeffersauce CHF 29.50  
Marktgemüse und Kartoffelkroketten

Ganze **Truthahnbrust** gebraten mit Süss-Sauersauce (Mango, Peperoni und Apfel) CHF 31.50  
Buntes Gemüse und Reis

## Fisch

Grillierte **Lachssteak** an Dillsauce CHF 32.50  
Salzkartoffeln und Saisongemüse

**Eglifilets im Bierteig gebacken**, Tartarsauce, CHF 34.50  
Salzkartoffeln, Saisongemüse

**Als Alternative zu den erwähnten Beilagen  
servieren wir Ihnen gerne:**

Kartoffelkroketten, Pommes frites, Spätzli, Reis, Butternudeln, Kartoffelgratin

## Vegetarisch

**Saisonaler Gemüseteller** mit Currymayonnaise und Kroketten CHF 28.50

**Tagliatelle** mit Pilzen in Olivenöl gebraten, CHF 27.50  
Cherrytomaten und geriebenem Parmesan

**Mediterraner Risotto** mit getrockneten Tomaten, Oliver, Kräutern und Parmesan CHF 25.50

**Vegane Gerichte** können wir Ihnen in beschränktem Rahmen zubereiten.  
Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an die Geschäftsführung oder unseren Küchenchef

## Desserts

|   |           |
|---|-----------|
| Hausgemachtes <b>Caramelköpfl</b><br>mit Schlagrahm serviert  | CHF 8.50  |
| <b>Frischer Fruchtsalat</b> aus saisonalen Früchten mit Rahm  | CHF 9.50  |
| <b>Gebrannte Crème</b> «Emmentaler Art»<br>Caramelcrème mit Mandeln und Rahm  | CHF 8.90  |
| <b>Panna Cotta</b> mit saisonalem Aroma<br>serviert auf Früchtecoulis   | CHF 10.50 |
| « <b>Cœur au chocolat</b> », lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern<br>serviert mit einer Kugel Vanilleglace und Rahmtupfer | CHF 12.50 |
| <b>Vacherin Glacé</b> Classic mit Vanille- und Erdbeeraroma<br>und frischen Früchten garniert   | CHF 12.50 |
| <b>Schoko-Brownies</b> mit Walnussglace, Rahm und Früchten garniert   | CHF 10.50 |

## Allergien

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, ob Sie spezielle Mahlzeiten benötigen. Gerne bereiten wir Ihnen gluten- und lactosefreie Gerichte zu. Ebenso können wir Ihnen glutenfreies Brot servieren. Für detaillierte Informationen betreffend den Inhaltsstoffen einzelner Gerichte wenden Sie bitte sich an unseren Küchenchef.

## Allgemeine Informationen

Um Ihnen eine durchgehend hohe Qualität und einen geordneten Serviceablauf gewährleisten zu können, bitten wir Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menu auszuwählen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis. (A-la-Carte bis 10 Personen). Bitte teilen Sie uns bis 7 Tagen vor dem Anlass die genaue Personenanzahl mit. Bei abweichender Personenzahl gegenüber der von Ihnen bestätigten, definitiven Personenzahl, gewähren wir Ihnen eine Toleranz von 5 %.

Diese Bankettmenvorschläge sind ab Dezember 2025 gültig und ersetzen alle bisherigen Menuvorschläge. Bei allfälligen Preisunterschieden für einzelne Gerichte auf anderen Menukarten oder älteren Offerten, kommen die Preise in diesem Dokument zur Anwendung.

Für weitere Fragen und Beratung steht Ihnen die Serviceleitung sehr gerne zur Verfügung.

Markus Krell, Gastgeber / Geschäftsführer  
und das Gasthof Enge-Team