

## Zur Vorauswahl Frühlingskarte April/Mai 2026

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

<b>Frühlingsalat mit grünem Spargel,</b> <i>Radieschen, Cherrytomaten und karamelisierten Walnüssen</i>	17.50
<b>Knackiger Blattsalat</b> <i>mit Sprossen</i>	9.90
<b>Bunter gemischter Salat</b> <i>mit Sprossen</i>	11.90
<b>Original Solothurner Wysüpli</b> <i>mit Gemüsestreifen</i>	11.50
<b>Spargel- oder Bärlauchcrèmesuppe</b> (je nach Verfügbarkeit)	11.50

### Hauptgerichte

<b>Schweizer Pouletbrust (Suprême)</b> <i>mit Pfefferbutter, Frühlingsgemüse und Krokette</i>	35.50
<b>Schweizer Rindsentrecôte</b> <i>mit Kräuterbutter, Knusperfrites und Frühlingsgemüse</i>	49.50
<b>Brauer Schnitzel paniert</b> (Schwein) <i>mit getrockneter Tresterpanade</i> <i>Knusperfrites und Frühlingsgemüse</i>	30.50
<b>Rindsfiletwürfel «Stroganoff»</b> <i>mit Reis und Gemüse</i>	42.00
<b>Bärlauchrisotto oder Spargelrisotto</b> (saisonal), <i>mit Cherrytomaten, Pinienkernen und Parmesan</i>	25.50
<b>Bunter Gemüseteller</b> <i>mit frittierten Röstikrokette und Currymayonnaise</i>	28.50
<b>Gebackene Eglifilets</b> <i>mit Tartarsauce</i> <i>Salzkartoffeln und Saisongemüse</i>	34.50

### Desserts

<b>Eiskaffee</b> <i>Café-Rahmglace mit Kaffeesauce und Rahm</i>	9.50 /11.50
<b>Panna Cotta</b> <i>mit Früchtecoulis</i>	10.50
<b>Hausgemachtes Caramelchöpfli</b> <i>mit Mandelsplitter und Schlagrahm</i>	8.50
<b>Sorbetvariation (Drei Kugeln)</b> <i>mit frischen Früchten und Coulis</i> <i>Aromen: Blutorange, Zitrone, Mango-Passionsfrucht</i>	11.90