

Zur Vorauswahl Sommerkarte von Juni bis August 2026

ab 15 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menu (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) aus unseren Bankett-Menuvorschlägen zu wählen. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Vorspeisen

Sömmerliche Blattsalate mit Burratina, Melone <i>Cherrytomaten und Radieschen an Balsamicodressing</i>	19.50
Knackiger Blattsalat mit Sprossen	9.90
Bunter gemischter Salat mit Sprossen	11.90
Original Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen	11.50

Hauptgerichte

Hausgemachter Siedfleischsalat, garniert	27.50
Marinierte, niedergegarte Spareribs <i>mit BBQ-Sauce, Grillgemüse-Spiess und Knusperfrites</i>	34.50
Schweizer Rindsentrecôte <i>mit Kräuterbutter, Grillgemüse-Spiess und Knusperfrites</i>	49.50
Brauer Schnitzel paniert (Schwein) mit getrockneter Tresterpanade <i>Knusperfrites und Grillgemüse-Spiess</i>	30.50
Gemüsespiess vom Grill <i>mit Röstikroketten und Kräutermayonnaise</i>	26.50
Mediterraner Risotto <i>mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kräutern und Grana Padano</i>	26.50
Eglifilets gebacken, frittiert im Bierteig, mit Tartarsauce <i>Salzkartoffeln und Grillgemüse-Spiess</i>	35.50

Desserts

Eiskaffee <i>Café-Rahmglace mit Kaffeesauce und Rahm</i>	9.50 / 11.50
Panna Cotta im Glas <i>mit Früchtecoulis und frischen Beeren garniert (nach Saison)</i>	11.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli <i>mit Mandelsplitter und Schlagrahm</i>	8.90
Sorbetvariation (Drei Kugeln) mit frischen Früchten und Coulis <i>Aromen: Blutorange, Zitrone, Mango-Passionsfrucht</i>	13.50