

Sonntagskarte

Vorspeisen

Bunter Blattsalat / 11.00

mit Dressing nach Ihrer Wahl
Balsamico, Französisch, Italienisch

Klassischer gemischter Salat / 14.00

Blatt- und Gemüsesalate
mit Dressing nach Ihrer Wahl
Balsamico, Französisch, Italienisch

Utzenstorfer Nüsslisalat „Mimosa“ / 19.50

an Balsamicodressing
mit Speckchips, Brotcroutons und Ei

Wildlachs / 31.00

Kanadischer Rauchlachs
mit Linsen, Randen und Nüsslisalat
Meerrettichcreme

Solothurner Wy-Süpli / 14.50

eine Hommage an unsere Gäste aus dem
Kanton Solothurn

Consommé Célestine / 14.00

kräftige Fleischsuppe mit Flädli
und Käsegebäck

Tandoori Crevetten / 32.00

Riesencrevetten knackig gebraten
Limetten-Risotto und Kürbisgemüse
Champagnersauce

Hauptgänge

Rehrücken „Gourmet“ / 59.00

oder

Rehmedaillons „Mirza“ / 52.00

Wildrahmsauce
Pilze, Trauben und Preiselbeerapfel
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl

Entrecôte „Double“ vom Angus-Rind / 52.00

Sauce Béarnaise
Pommes Allumettes
Gemüsebouquet

Emmentaler Kalbsschnitzel / 50.00

Eierschwämmchen an Rahmsauce
Hausgemachte Taglierini
Gemüsebouquet

Seeländer Pouletbrust / 49.00

Im Ofen saftig gebraten
Paprikasauce
Carnaroli-Risotto & Gemüsebouquet

Utzenstörfer Bachforellen 39.00 / 54.00

Blau gekocht oder gebraten
mit Haselnussbutter & Petersilienkartoffeln

Eglifilets aus Ringgenberg / 48.00

Goldgelb gebratene Eglifilets
mit Haselnussbutter
Salzkartoffeln & Blattspinat

Vegetarisch

Herbstgemüse mit Eierschwämmchen / 36.00

Reichhaltiger, saisonaler Gemüseteller
Eierschwämmchen im Blätterteigpastetchen
Hausgemachte Spätzli

