

Menu der Woche

Donnerstag, 21. November und Freitag, 22. November 2024

Blumenkohlsalat mit Nüssen oder Solothurner Weissweinsuppe

Menu 1 25.50
Auberginenröllchen mit Feta gefüllt, Tomatenrisotto und Basilikumsauce

Menu 2 30.50
Rehgeschnetzelt an Champignonrahmsauce
Mangold-Spätzli und Gemüse

Menu 3 38.50
Gebratener Seelachs im Sesammantel mit rotem Zwiebel-Chutney
Pastinakenpüree mit Federkohl und Kürbis

Klassiker

Bunter Herbstsalat mit Nüssen, Apfel, gebratenem Kürbis
Cranberry und Belper-Knolle an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette 17.50

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons
Ei und Datteln 17.50

Pastinakensuppe mit Wildschweinrohschinkenstreifen und Kartoffelstroh 16.50

Gebratene Wachtelbrust mit Kürbis Panna Cotta
Rotkabis-Apfel-Nussalat und Feigen Chutney 26.50

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse 47.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 46.50

Rindsfilet mit frischen Steinpilzen
Kartoffelgratin und Gemüse 55.50

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce
Kartoffelgratin und Gemüse 52.50

Seetaler Kalbskotelett (ca. 350g) mit Zitronen-Thymian Butter
Pommes frites und Blattspinat 65.00

Gebratener AlpenZander auf einer Randen-Wasabisauce
Risotto mit Marroni und Selleriepüree 51.50

Pastinakenpüree mit Federkohl, rotes Zwiebel-Chutney
Kürbis und Eierschwämmen (Vegan) 36.50