

Menu der Woche

- Donnerstag, 19. Februar und Freitag, 20. Februar 2026

Waldorfsalat oder Solothurner Weissweinsuppe

Menu 1 26.50
Randen-Apfel Ravioli mit Nüssen, Salbei und Belper Knolle

Menu 2 31.50
Geschmorte Kalbshaxe
Safranrisotto und Brokkoli

Menu 3 39.50
Gebratenes Skreimedaillon an Randensauce
Oliven-Kartoffelpüree und Rahmsauerkraut

Klassiker

Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons
Ei und Datteln 17.50

Bunter Wintersalat mit Cranberry, Apfel, Rotkabis
und Pecannüssen an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette 17.50

Gemüsesuppe mit rotem Curry (vegan)
Kokosmilch und Zitronengras 15.50

Kalbs-Cordonbleu (CH) mit Pommes frites und Gemüse 48.50

Rindsfilet Stroganoff (mit Mandelreis oder hausgemachten Nudeln) 48.50

Rindsfilet an Rotweinsauce mit Pilzen und Selleriepüree
Kartoffelgratin und Blattspinat 56.50

Entrecôte vom Biohof Scheibler, Béarnaise Sauce
Kartoffelgratin und Gemüse 53.50

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

Gebratener Saibling an Chardonnaysauce
Wild Reis und Blattspinat mit Cherry Tomaten 52.50

Süsskartoffel auf Blattspinat (vegan)
mit Guacamole und Safransauce 36.50