

## Vorspeisen

Grüner Salat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Linsen-Federkohl-Ananas Salat (vegan) mit Granatapfelkernen, gebratenen Shiitake und Pecannüssen	17.50
Bunter Wintersalat mit Cranberry, Apfel, Rotkabis und Pecannüssen an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette	17.50
Kalbfleisch-Kaninchen Terrine mit Feigensenf-Sauce marinierter Spitzkohl, Mesclun-Salat, Kürbispüree und Belper Knolle	26.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons Ei und Datteln	17.50
Scampi Carpaccio und gebratener Scampi mit Mango Rüebli-Ingwerpüree und Passionsfruchjus	27.50

## Suppen

Pastinaken-Apfelsuppe mit einer Poulet-Chili Nocke	13.50
Solothurner Weissweinsuppe mit einer Käsestange	13.50

## Fischgerichte

Gebratener AlpenZander an Portweinsauce Venerereis, Champagner-Sauerkraut und Randen	51.50
Seeteufel-Lachs Variation mit Rüebli-Ingwersauce Orangen-Kartoffelpüree und buntes Gemüse	53.50
Frische Moules nach belgischer Art Pommes Frites	38.— (als Vorspeise 25.--)

## Fleischgerichte

Lammrack mit einer Kräuterkruste Oliven-Polenta und Ratatouille	51.50
Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	47.50
Rindsfilet mit einer Trüffelrahmsauce auf Pastinakenpüree Kartoffelgratin und Wurzelgemüse	55.50
Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce Safranrisotto und Gemüse	42.50
„Suure Mocke“ vom Biohof Scheibler Oftringen Kartoffelpüree und Gemüse	42.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	52.50
Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse	46.50

## Pasta & vegetarisch

	Als Vorspeise	
Hausgemachte Nudeln an einer Trüffelrahmsauce mit Oltner Trüffel	22.50	36.50
Curry-Gemüse mit Tofu und Venerereis (Vegan)		36.50
Gebackene Aubergine mit Pastinakenpüree (vegan) Flageolet-Bohnen, junge Rüebli und Peperonisalsa		36.50

# Dessert

Liebe Geniesser,  
alle unsere Desserts und Glacen sind von Grund auf hausgemacht.

Schokoladenküchlein, mit Aceto Balsamico-Vanilleeis und Passionsfruchtsauce (20 Minuten)	17.50
Hausgemachte gebrannte Creme	9.50
Apfelsorbet mit Calvados	11.50
Zwetschgensorbet mit Sissacher Jeune Prune	11.50
Tiramisu mit Haselnussglace Amarettocreme	16.50
Lebkuchen mit Zwetschgensorbet und Birnenkompott	16.50
Passionsfrucht Panna Cotta mit Schokoladenmousse und Himbeersorbet	16.50
Aktuelles Dessert aus dem Abendmenu	16.50
Kugeln Glace: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuellen Glace Aromen.	
Käseauswahl	17.00

## Dessertwein

„Flavia“, Sissacher Eiswein Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach	5 cl	9.10
Sauternes „Château Lange“ 06 AC, MC, doux	37.5 cl	65.—