FESTLICHE GERICHTE

Servicezeiten grosse Speisekarte

Bitte beachten Sie, dass wir diese Karte zu folgenden Zeiten anbieten:

Montag bis Samstag: 18.00 – 21.30 Uhr, Samstag: 11.30 – 13.45 Uhr

Mittags (Mo-Fr) bieten wir eine reduzierte Mittagskarte an. Besten Dank für Ihr Verständnis.

APEROEMPFEHLUNGEN

Winter Lillet (fruchtig | süss) 10
Lillet Rosé | Mandarinensirup | Limettensaft | Tonic Water

Hugo (fruchtig | süss) 10
Prosecco mit Holunderblütensirup | Mineralwasser | Limette | Pfefferminze

Veneziano (fruchtig | leicht bitter) 10
Aperitivo | Prosecco | Mineralwasser | Orange

Aperitivo Spritz Light (alkoholfrei | fruchtig | leicht bitter) 9
Alkoholfreier Prosecco & Aperitivo | Mineralwasser | Orange

SALATE | VORSPEISEN | SUPPEN

Nüsslisalat mit Ei Vorspeise 12.5 / Hauptgang 21.5
Französisches Hausdressing

Hüttensalat Vorspeise 14.5 / Hauptgang 24.5
Nüsslisalat | Speck | Ei | Brotcroûtons
Französisches Hausdressing

Nüsslisalat mit Wangener Ziegenkäse Vorspeise 16.5 / Hauptgang 26.5
Nüsslisalat | Wangener Ziegenkäse vom Geissepeter
Baumnuss-Krokant | Passionsfruchtdressing

Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube und Kernöl 10.5

Solothurner Weissweinsuppe mit Rahmhaube 11.5

vegetarisch | vegan (V) | glutenfrei | laktosefrei

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

HAUPTGERICHTE

Rindsentrecôtewürfel an Pfeffersauce 46
Butterspätzli
Frisches Wintergemüse

Wild-Duett vom Reh und Hirsch 44
Medaillons vom Reh und Hirsch
Wildrahmsauce
Butterspätzli | Marroni | Rosenkohl
Apfel mit Preiselbeeren

Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti 39
Kalbsleber | Birnen | Speck | Zwiebeln
Flambiert mit Williams | Butterrösti

Schweizer Pouletbrust im Speckmantel 33
Pouletbrust | Rotweinjus
Rosmarinkartoffeln
Rotkraut | Marroni

Surf 'n' Turf «Christmas Time» 55
Rindsfilet | Riesenkrevetten
Kräftiger Rotweinjus
Röstikroketten
Frisches Wintergemüse

Swiss Alpine Lachs 44
Schweizer Lachs *(nachhaltig in Graubünden inmitten der Schweizer Alpen aufgezogen)*
Senf-Honigsauce mit Dill | Rosmarinkartoffeln
Frisches Wintergemüse

VEGETARISCH | VEGAN

Vegane Frikadellen mit Dörrfrüchtesauce 27
Tofu-Frikadellen | Zwiebeln | Dörrfrüchtesauce | Rosmarinkartoffeln
Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren | Rotkraut | Marroni

Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse 27
Leichte Rahmsauce
Im Ofen mit Käse überbacken

vegetarisch | vegan | glutenfrei | laktosefrei

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.
Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

FESTLICHE APEROEMPFEHLUNG

	1 dl offen	75 cl Flasche
Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive "Feinperlig, erfrischend und harmonisch - der perfekte Start für unvergessliche Genussmomente." 🥂	**13.5**	**82**

FESTLICHES MENÜ

Nüsslisalat mit Wangener Ziegenkäse
Nüsslisalat | Wangener Ziegenkäse vom Geissepeter
Baumnuss-Krokant | Passionsfruchtdressing

Weihnachts-Suppen-Duett
Kürbisschaumsuppe
Solothurner Weissweinsuppe

Zartes Rindsfilet «al ponte»
Zartes Rindsfilet
Kräftiger Rotweinjus
Röstikroketten
Frisches Wintergemüse

Hausgemachtes Ovomaltine-Duett
Ovomaltine-Mousse | Ovomaltine-Glace
Gebackene Weisse Schokolade

4-Gang-Menü 88
3-Gang-Menü 78



vegetarisch · vegan (V) · glutenfrei · laktosefrei

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.
Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

A-LA-CARTE TRADITIONELL

KNACKIGE SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat 9.5
Französisches
oder italienisches Hausdressing

Gemischter Salat 12.5
Französisches
oder italienisches Hausdressing

Tomatensalat mit Büffelmozzarella	Vorspeise	16.5
Balsamicodressing	Hauptgang	26.5
Knackige Saisonsalate	Vorspeise	19.5
mit gebratenen Riesenkrevetten	Hauptgang	32.5
Balsamicodressing		
Schweizer Rindfleisch-Tatar	Vorspeise	19.5
Toast | Butter	Hauptgang	32.5

SUPPE

Kraftbrühe mit Sherry 10

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei
Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.
Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Panierte Schweinsschnitzel 27
Pommes frites

Schweinsrahmschnitzel 28
Sämige Champignonrahmsauce
Butternudeln

Fitnessteller mit Schweinssteak 30
Grüner und gemischter Salat mit Pouletbrust 30
Kräuterbutter

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart 38
Champignonrahmsauce
Butterrösti

Penne Alfredo 30
Gebratene Schweizer Pouletbruststreifen
Champignon-Tomatenrahmsauce | ein Hauch Chili

Zartes Rindsentrecôte «Café de Paris» 46
Röstikroketten
Frisches Marktgemüse

Kalbs-Cordon bleu «al ponte» 42
Aarwangener Mammutkäse | Hinterschinken
Pommes frites | Frisches Marktgemüse

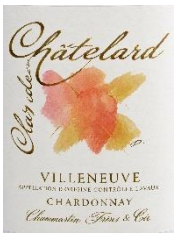
FISCHGERICHT

Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig 35
Salzkartoffeln
Tartaresauce

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei
Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.
Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

WEINEMPFEHLUNGEN DES MONATS

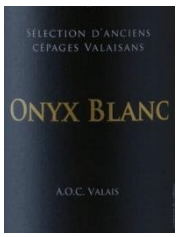
WEISSWEINE



		1 dl offen	75 cl Flasche
Villeneuve Clos du Châtelard AOC Grand Cru	2024	7.5	52

Charles Rolaz, Rolle — Chardonnay

Brillante gelbe Robe mit grünen Reflexen. Sein feines Bouquet ist fruchtig und blumig mit Noten von Pfirsich, Aprikosen, Akazie und Rebenblüten. Im Gaumen entwickeln sich Noten von Zitrusfrüchten begleitet von mineralischen sowie Haselnuss- und Vanillenoten. Eine fabelhafte Harmonie mit langem Abgang. Sorgfältiger Ausbau auf Feinhefe in Eichenfässern während zehn Monaten.



		1 dl offen	75 cl Flasche
Onyx Blanc AOC Valais	2024	7.5	52

Cave Emery, Ayent — Heida, Chardonnay, Petite Arvine, Malvoisie

Ein verführerisches Aroma exotischer Früchte, ergänzt durch zarte Nuancen von Walnüssen. Diese harmonische und komplexe Assemblage beeindruckt mit einer erfrischenden, gut integrierten Säurestruktur und einem anhaltenden Abgang. Perfekt für Geniesser, die Tiefe und Eleganz schätzen.

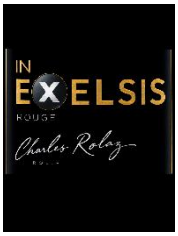
ROTWEINE



		1 dl offen	75 cl Flasche
Ribera del Duero Alma Serena Barrica	2022	7.8	54

Bodegas Peñafiel | España — Tempranillo

Intensives Kirschrot mit violettem Rand. Zeigt zunächst eine wunderbare Frische, Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, mit subtilen würzigen Noten von Eiche, geröstetem Kaffee, Vanille, Pfeffer und Honig. Reif, fleischig und reichhaltig am Gaumen, die Tannine sind wunderbar integriert, weich und seidig, die perfekte Plattform für dieses Medley aus Heckenfruchtaromen und würziger Gewürzkomplexität. Der Wein ist gut ausgewogen, weich, lang und sauber im Abgang. Ausbau in Eichenfässern während sechs Monaten.



		1 dl offen	75 cl Flasche
In Exelsis Rouge – Parcellaire Vaud et Valais	2023	7.8	54

Charles Rolaz, Rolle — Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garanoir, Gamaret, Galotta

Schöne, stark granatfarbene Robe. Die Nase offenbart intensive Aromen von schwarzen Früchten, milden Gewürzen (Pfeffer, Zimt, Kakao) und feine Röst-noten. Im Gaumen sehr harmonisch und raffiniert, die Tannine sind seidig und gut eingebettet. Langanhaltender Abgang mit angenehmer Extrakt-Süsse. Sorgfältiger Ausbau in Eichenfässern während neun Monaten. Ein Hit aus der Westschweiz.



		1 dl offen	75 cl Flasche
Passione “al ponte”	2022	12.3	86

Famiglia Lavagnoli, Pigozzo|Verona — Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Das Weingut Lavagnoli aus dem Valpolicella hat uns die Möglichkeit gegeben, einen Teil seiner Produktion zu unserem eigenen Wein entstehen zu lassen. Für die limitierte Auflage von 90 Flaschen ist der Wein unter dem Namen Passione entstanden. Die Trauben wurden nach der Ernte während vier Monaten getrocknet, ehe sie weiterverarbeitet wurden. Danach wurde der Wein während 14 Monaten in französischen Eichenholzfässern und sechs Monate in der Flasche ausgebaut.
Der Passione zeigt eine tiefe, purpurrote Farbe; ein intensives Bouquet von Marmelade, Marzipan und Dörrfrüchten verbunden mit einer angenehmen Note von Vanille und Röstaromen. Mit seinem vollen, edlen Körper, seiner Vielschichtigkeit und Finesse, ist der Wein langanhaltend und ein sehr gehaltvoller Wohlgenuss (17 Vol.-%).

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

Hausgemachtes Ovomaltine-Duett 12.5
Ovomaltine-Mousse | Ovomaltine-Glace
Gebackene weisse Schokolade

Caramba-Split im Kafi Fertig-Glas (dr Chalet-Hit) 9.5
Vanille- und Caramelglace | Bananenscheiben
Meringue | Schlagrahm | Caramel- und Schokoladensauce

Coupe Nesselrode 13
Vermicelles | Vanilleglace | Meringue | Schlagrahm

Vermicelles mit Schlagrahm 10
Vermicelles | Meringue | Schlagrahm

MINI-COUPES - Für die süssen kleinen Glücksmomente

Vacherin-Glace im Glas



Glace **Vanille-Erdbeer** oder **Schoggi-Vanille**
Meringue | Schlagrahm
9.5

Mini «Mandarinen-Traum»



Eine Kugel Mandarinensorbet | Prosecco
Mandarinenfilets | Orangenchips
7.5

DESSERTWEIN

		4 cl offen	37.5 cl Flasche
Elixir vendange tardive	2018	7	49
Hammel, Rolle	Gewürztraminer, Chasselas, Chardonnay		



Tiefgelbe, goldene Farbe; explosives Bouquet mit Aromen von reifen Früchten und kandierten Zitrusfrüchten. Kräftiger Gaumen mit würzigen Noten wie Zimt, Vanille und Ingwer. Harmonische Ausgeglichenheit; zugleich kräftig und doch erfrischend mit langem Abgang. Magischer Schweizer Süsswein, der ideal zu unseren Saisondesserts passt.

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

Tagesaktuelle Dekorationen können Allergene enthalten, bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.
Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer