

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 Mandarinsirup Limettensaft Tonic Water	
Hugo (fruchtig süss)	10
Prosecco mit Holunderblütensirup Mineralwasser Limette Pfefferminze	
Veneziano (fruchtig leicht bitter)	10
Aperol Prosecco Mineralwasser Orange	
Veneziano Light (alkoholfrei fruchtig leicht bitter)	8
Orangenlimonade Sanbitter Orange	



SALATE | VORSPEISEN | SUPPEN

Nüsslisalat mit Ei  	Vorspeise	12.5
Französisches Hausdressing	Hauptgang	21.5
Hüttensalat	Vorspeise	13.5
Nüsslisalat Speck Ei Brotcroûtons	Hauptgang	22.5
Französisches Hausdressing		
Nüsslisalat mit glasierter Kalbsleber  	Vorspeise	18.5
Nüsslisalat Kalbsleber Honig	Hauptgang	28.5
Balsamico Passionsfruchtdressing		



Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube und Kernöl  	10.5
Solothurner Weissweinsuppe mit Rahmhaube  	10.5

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

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

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

HAUPTGERICHTE



Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel

Morchelrahmsauce
Butterspätzli
Frisches Wintergemüse

39



Wild-Duett vom Reh und Hirsch

Medaillons vom Reh und Hirschentrecôte
Wildrahmsauce
Butterspätzli
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren

44

Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti

Kalbsleber | Birnen | Speck | Zwiebeln
Flambiert mit Williams | Butterrösti

39



Rosa gebratene Entenbrust

Entenbrust | Passionsfruchtsauce
Rosmarinkartoffeln
Rotkraut | Marroni

38

Rindsfilet «al ponte»

Kräftiger Rotweinjus
Röstikroketten
Frisches Marktgemüse

54



VEGETARISCH | VEGAN

Veganer Nussbraten mit Dörrfrüchtesauce

Nussbraten | Dörrfrüchtesauce | Rosmarinkartoffeln
Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren

27



Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse

Leichte Rahmsauce
Im Ofen mit Käse überbacken

27

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.“ 🍷

12.-

78.-



FESTLICHES MENÜ

Hüttensalat

Nüsslisalat | Speck | Ei | Brotcroûtons
Französisches Hausdressing



Weihnachts-Suppen-Duett 🍂

Kürbisschaumsuppe
Solothurner Weissweinsuppe



Rindsfilet «al ponte»

Zartes Rindsfilet
Kräftiger Rotweinjus
Röstikroketten
Frisches Wintergemüse



Hausgemachtes Schokoladen-Duett 🍂

Baileys-Schokoladenmousse | Schokoladenglacé



4-Gang-Menü 85

3-Gang-Menü 75



vegetarisch 🍃

vegan (V)

glutenfrei (X)

laktosefrei (L)

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

Französisches  
oder italienisches Hausdressing   

Gemischter Salat

11

Französisches 
oder italienisches Hausdressing  

Tomatensalat mit Büffelmozzarella  
Balsamicodressing

Vorspeise 15.5
Hauptgang 25.5

Knackige Saisonsalate  
mit gebratenen Riesenkrevetten
Balsamicodressing

Vorspeise 19.5
Hauptgang 31.5

Schweizer Rindfleisch-Tatar
Toast | Butter

Vorspeise 19.5
Hauptgang 31.5

SUPPE

Kraftbrühe mit Sherry  

9.5

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 	26
Pommes frites	
Schweinsrahmschnitzel	27
Sämige Champignonrahmsauce Butternudeln	
Fitnesssteller	29
Grüner und gemischter Salat	mit Schweinssteak
Kräuterbutter	mit Pouletbrust
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart 	37
Champignonrahmsauce Butterrösti	
Penne Alfredo	29
Gebratene Schweizer Pouletbruststreifen Champignon-Tomatenrahmsauce ein Hauch Chili	
Zartes Rindsentrecôte «Café de Paris» 	46
Röstikrokette Frisches Marktgemüse	
Kalbs-Cordon bleu «al ponte»	42
Aarwanger Mammutekäse Hinterschinken Pommes frites Frisches Marktgemüse	

FISCHGERICHT

Knusprig frittierte Eglifilets im Backteig	34
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



Villeneuve Clos du Châtelard AOC Grand Cru 2023

1 dl offen 75 cl Flasche

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.



Onyx Blanc AOC Valais

2023 7.2 50

1 dl offen 75 cl Flasche

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



Luisa Selección DOP Monastrell

2023 6.6 46

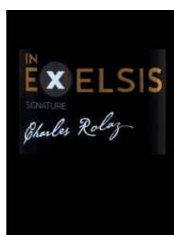
1 dl offen 75 cl Flasche

Bodegas Alceño, Jumilla



Monastrell

Der Wein überzeugt von Anfang an mit wunderbaren Aromen von reifen Kirschen, Brombeeren, Vanille und Kräutern. Am Gaumen sehr ausdrucksstark, fruchtig und würzig. Herrliche Landschaften in Levante schenken uns diesen spannenden spanischen Sommerwein, der fruchtig, leicht lieblich mit samtiger Eleganz im Abgang zu überzeugen weiss.



In Exelsis Rouge - Parcellaire Vaud et Valais 2021

1 dl offen 75 cl Flasche

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 Röstnoten. 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.



Passione "al ponte"

2021 12.3 86

1 dl offen 75 cl Flasche

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.-%).

SAISONALE DESSERTSPEZIALITÄTEN

- Hausgemachtes Schokoladen-Duett** 🌿 12.5
Baileys-Schokoladenmousse | Schokoladenglace
- 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

Mini «Mandarinen-Traum» 🌿



Eine Kugel Mandarinsorbet | Prosecco
Mandarinenfilets | Orangenchip
7.5

Mini «Ovo-Traum» 🌿



Eine Kugel Vanilleglace | Schlagrahm
Ovo-Crunchy-Sauce | Ovo-Müesli
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 (V)

glutenfrei (X)

laktosefrei (L)

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

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer