

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 Holunderblüten sirup 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

39

Morchselrahmsauce
Butterspätzli
Frisches Wintergemüse



Wild-Duett vom Reh und Hirsch

44

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

Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti ☒

39

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



Rosa gebratene Entenbrust ☒ ☒

38

Entenbrust | Passionsfruchtsauce
Rosmarinkartoffeln
Rotkraut | Marroni



Rindsfilet «al ponte» ☒ ☒

54

Kräftiger Rotweinjus
Röstkroketten
Frisches Marktgemüse

VEGETARISCH | VEGAN

Veganer Nussbraten mit Dörrfrüchtesauce ☺ V ☒

27

Nussbraten | Dörrfrüchtesauce | Rosmarinkartoffeln
Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren



Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse ☺

27

Leichte Rahmsauce
Im Ofen mit Käse überbacken

vegetarisch

vegan V

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
Röstkroketten
Frisches Wintergemüse



Hausgemachtes Schokoladen-Duett

Baileys-Schokoladenmousse | Schokoladenglacé



4-Gang-Menü 85

3-Gang-Menü 75



vegetarisch

vegan

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

Französisches  
oder italienisches Hausdressing   

Gemischter Salat

11

Französisches  
oder italienisches Hausdressing  

Tomatensalat mit Büffelmozzarella

Vorspeise
Hauptgang

15.5
25.5

Balsamicodressing

Knackige Saisonsalate mit gebratenen Riesenkrevetten

Vorspeise
Hauptgang

19.5
31.5

Balsamicodressing

Schweizer Rindfleisch-Tatar

Vorspeise
Hauptgang

19.5
31.5

Toast | Butter

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	
Fitnessteller	29
Grüner und gemischter Salat	
Kräuterbutter	
mit Schweinssteak	29
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
Röstkroketten	
Frisches Marktgemüse	
Kalbs-Cordon bleu «al ponte»	42
Aarwanger Mammutkäse 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

Charles Rolaz, Rolle

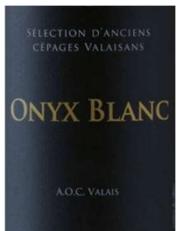


Chardonnay

1 dl offen 75 cl Flasche

7.5 52

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

Cave Emery, Ayent



Heida, Chardonnay, Petite Arvine, Malvoisie

1 dl offen 75 cl Flasche

2023 7.2 50

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

Bodegas Alceño, Jumilla

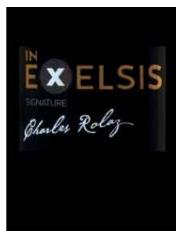


Monastrell

1 dl offen 75 cl Flasche

2023 6.6 46

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

Charles Rolaz, Rolle

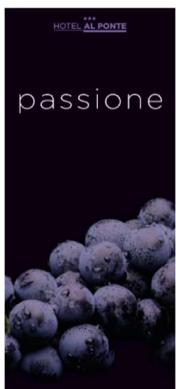


Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garanoir, Gamaret, Galotta

1 dl offen 75 cl Flasche

7.8 54

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.



Passione "al ponte"

Famiglia Lavagnoli, Pigozzo | Verona



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

1 dl offen 75 cl Flasche

2021 12.3 86

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 Mandarinensorbet | 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

Hammel, Rolle

2018

7

49

 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