Enge

Erholsames Schlafen.
Gutes Essen.

Bankett- Menuvorschläge (ab 10 Personen)

Wir freuen uns, Ihnen unser reichhaltiges Angebot vorstellen zu dürfen.

Mit unseren Ideen möchten wir dazu beitragen,
dass Sie unvergessliche, kulinarische Erlebnisse erfahren dürfen.

Unser Küchenchef und sein Team
kochen ausschliesslich saisonal und frisch.
Sie erleichtern uns die Vorbereitungen,
wenn Sie uns Ihre Auswahl bis spätestens 7 Tage im Voraus mitteilen.

Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen sehr gerne
zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Gasthof Enge AG
Engestrasse 1
4562 Biberist
Tel. 032 623 70 77 oder info@gasthofenge.ch

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Apéro

Zum Apéro empfehlen wir 4-8 Häppchen pro Person

Chips und Nüssli	pro Person	CHF 2.00
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	CHF 2.80
Mini Quiche	pro Stück	CHF 2.00
Mini Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 3.00
Canapées Gourmet mit Tartar / Rauchlachs	pro Stück	CHF 4.50
Minipastetli gefüllt mit Frischkäse / Thon	pro Stück	CHF 2.30
Im Weckglas:		
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum,	pro Stück	CHF 2.90
Melone mit Rohschinken	pro Stück	CHF 3.90
Kalte Suppen im Weckglas: Melonen Kaltschale mit Minze Gazpacho	pro Stück	CHF 2.50
Mini Partybrötchen:	pro Stück	CHF 3.50
Schinken, Salami, Ei, Frischkäse	pro Stück	CHF 3.90
Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken		
Cruditées: Knackige, frische Gemüsestengeli mit Curry- Mayonnaise und Kräuter-Dip	pro Person	CHF 4.50

Kalte Vorspeisen

Knackiger **Blattsalat** mit Sprossen		CHF 9.90
Bunter **gemischter Salat** mit Sprossen		CHF 12.50
Regionaler **Nüsslisalat** (Nur in der Saison erhältlich) mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Croutons		CHF 14.50
Würziger **Schweizer Rohschinken** mit Melonen-Duett (saisonal) und buntem Salatbouquet		CHF 23.50

Suppen

Kräftige **Rindsbouillon** mit bunten Gemüsestreifen		CHF 8.50
Original **Solothurner Wysüppli**	Tasse	CHF 8.50
	Portion	CHF 11.50
Kürbissuppe, mit Kernöl, Kürbiskernen und Rahmtupfer (saisonal)		CHF 11.50
Würzige **Kartoffel-Lauchcrèmesuppe**		CHF 9.50
Klassische **Tomatensuppe** und Schlagrahmhaube		CHF 11.50

ETWAS BESONDERES FÜR IHR FEST !

Châteaubriand CHF 65.50
Rosa gebratenes Mittelstück vom Rindsfilet mit Béarnaisesauce
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet
(In zwei Gängen serviert)

Fondue Chinoise à discrétion (Buffet) ab 10 Personen
Variante 1: Rind v. Entrecôtestück, Schweinefleisch, Poulet CHF 48.50
Variante 2: Nur mit Rindfleisch CHF 55.00

Beilagen: Sechs hausgemachte Saucen, Essiggemüse, Frische Früchte
Gemüseauswahl, Reis und Pommes Frites



Wintergarten



Stübli

Hauptgerichte

Rind

Roastbeef Englische Art CHF 49.50
Rindszwischenrippenstück ganz gebraten
mit Rosmarinjus
Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur

Rindsgulasch ungarische Art CHF 32.50
an Paprikasauce
Reis und Gemüsegarnitur

Zarte **Rindsfiletwürfel** (CH) «Stroganoff» CHF 46.50
Butterreis und Saisongemüse

Schwein

Schweinsfilet am Stück gebraten an Rotweinjus CHF 45.50
Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur

Schweinsrahmschnitzel CHF 26.50
Butternüdeli und Früchtegarnitur

Schweinsschnitzel paniert CHF 30.50
Pommes frites und Gemüse

«Brauer Cordon bleu» vom Schwein mit Schinken & Greyerzer gefüllt CHF 35.50
und mit getrocknetem Biertrester paniert, Pommes frites und Gemüse

Geräucherter «Buurehamme» serviert mit Kartoffelsalat CHF 24.50
und Salatgarnitur

Blätterteigpastetli gefüllt mit Schweinsgeschnetzeltem, Brätkügeli, Schinken CHF 28.50
Speck und Pilzen, Reis, Erbsli und Rüebli

«Berner Platte» mit Speck, Rippli, Berner-Zungenwurst, Sauerkraut, CHF 32.50
grüne Bohnen und Salzkartoffeln mit Nachservice CHF 35.00

Kalb

Schonend gegarter Braten vom Kalbskarree Preis auf Anfrage
an leichter Morchelrahmsauce
Breite Nudeln und Gemüsegarnitur

Kalbsfilet am Stück gebraten mit kräftigem Kalbsjus, Preis auf Anfrage
buntes Gemüse und Tagliatelle

Geflügel

Schweizer **Pouletbrust (Suprême)** sous vide gegart mit Pfefferbutter Marktgemüse und Kartoffelkroketten	CHF	35.50

Fisch

Grillierte **Lachssteak** an Dillsauce Salzkartoffeln und Saisongemüse	CHF	34.50
Eglifilets im Bierteig gebacken, Tartarsauce, Salzkartoffeln, Saisongemüse	CHF	35.50

Als Alternative zu den erwähnten Beilagen servieren wir Ihnen gerne:

Kartoffelkroketten, Pommes frites, Spätzli, Reis, Butternudeln, Kartoffelgratin

Vegetarisch

Saisonaler Gemüseteller mit Rösti-Kroketten und Currymayonnaise	CHF	28.50
Tagliatelle mit Pilzen in Olivenöl gebraten, Cherrytomaten und geriebenem Parmesan	CHF	27.50
Mediterraner Risotto mit getrockneten Tomaten, Oliver, Kräutern und Parmesan	CHF	25.50

Vegane Gerichte können wir Ihnen in beschränktem Rahmen zubereiten.
Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an die Geschäftsführung oder unseren Küchenchef

Desserts

Hausgemachtes **Caramelköpfli** mit Schlagrahm serviert	CHF	8.50
Frischer Fruchtsalat aus saisonalen Früchten mit Rahm	CHF	9.50
Gebrannte Crème «Emmentaler Art» Caramelcrème mit Mandeln und Rahm	CHF	8.90
Panna Cotta mit saisonalem Aroma serviert auf Früchtecoulis	CHF	10.50
«Coeur au chocolat», lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern serviert mit einer Kugel Vanilleglace und Rahmtupfer	CHF	12.50
Vacherin Glacé Classic mit Vanille- und Erdbeeraroma und frischen Früchten garniert	CHF	12.50
Schoko-Brownies mit Walnussglace, Rahm und Früchten garniert	CHF	11.50

Allergien

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, ob Sie spezielle Mahlzeiten benötigen. Gerne bereiten wir Ihnen gluten- und lactosefreie Gerichte zu. Ebenso können wir Ihnen glutenfreies Brot servieren. Für detaillierte Informationen betreffend den Inhaltsstoffen einzelner Gerichte wenden Sie bitte sich an unseren Küchenchef.

Allgemeine Informationen

Um Ihnen eine durchgehend hohe Qualität und einen geordneten Serviceablauf gewährleisten zu können, bitten wir Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menu auszuwählen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis. (A-la-Carte bis 10 Personen). Bitte teilen Sie uns bis 7 Tagen vor dem Anlass die genaue Personenanzahl mit. Bei abweichender Personenzahl gegenüber der von Ihnen bestätigten, definitiven Personenzahl, gewähren wir Ihnen eine Toleranz von 5 %.

Diese Bankettmenuvorschläge sind ab 1. November 2026 gültig und ersetzen alle bisherigen Menuvorschläge. Bei allfälligen Preisunterschieden für einzelne Gerichte auf anderen Menukarten oder älteren Offerten, kommen die Preise in diesem Dokument zur Anwendung.

Geschlossene Gesellschaft

Gerne öffnen wir das Restaurant für Sie auch an unseren Ruhetagen! Bitte beachten Sie jedoch, dass ein Mindestumsatz von CHF 2000.00 erzielt werden sollte und mindestens 25 Gäste am Anlass teilnehmen werden! Besten Dank für Ihr Verständnis!

Für weitere Fragen und Beratung steht Ihnen die Serviceleitung sehr gerne zur Verfügung.

Markus Krell, Gastgeber / Geschäftsführer
und das Gasthof Enge-Team