

Öffnungszeiten Silvester und Neujahr

Dienstag, 31. Dezember 2024
ab 17:00 bis ca. 00:30 geöffnet

Mittwoch, 1. Januar 2025 (Neujahr)
10:00 bis 23:00 Uhr
Küche 11:30 bis 14:00 und 17:30 bis 21:00

Donnerstag, 2. Januar 2025 (Berchtoldstag)
10:00 bis 23:00 Uhr
Küche 11:30 bis 14:00 und 17:30 bis 21:00

Reguläre Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Freitag:
11.00 bis 14.00 Uhr und 17:00 bis 22:00 (23:00 Freitag und Samstag)
Küche: 11.30 bis 13.30/ 17.30 bis 21.00 Uhr

Samstag
17:00 bis 23:00 Uhr
Küche: 17.30 bis 21.00

Sonntag:
11:00 bis 17:00
Küche: 11.30 bis 16.00 Uhr durchgehend
(Nachmittag kleine Karte)

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Wir verwenden ausschließlich Schweizer Fleisch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne / Preise inkl. MwSt.



Enge

Erholsames Schlafen.
Gutes Essen.

**Herzlich willkommen
im Gasthof Enge**

Silvestermenu 2024



Gasthof Enge AG, Engestrasse 1, 4562 Biberist
www.gasthofenge.ch / info@gasthofenge.ch / Telefon 032 623 70 77

A-la-Carte Gerichte

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat <i>mit Sprossen</i>	950
Bunter gemischter Salat <i>mit Sprossen</i>	11.50
Regionaler Nüsslisalat <i>mit gehacktem Ei</i>	12.50
Regionaler Nüsslisalat «Classic» <i>mit gehacktem Ei, Speck und Croutons</i>	14.50
Hausgemachte Solothurner Wysuppe mit Gemüsestreifen	10.80

Hauptgerichte

Rindstatar vom Schweizer Rind <i>Schärfe nach Wahl</i> <i>serviert mit Toast und Butter</i>	Portion	29.50
	½ Portion	21.50
verfeinert mit Cognac oder Whiskey	plus	2.50
Schweizer Rindsentrecôte <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>		47.50
Schweins-Cordon bleu, <i>gefüllt mit Schinken</i> <i>und Appenzeller Käse, Pommes frites & Gemüse</i>	250g	33.50
Eglifilets gebacken <i>frittiert im Bierteig</i>	Portion	34.50
<i>Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse garnitur</i>	½ Portion	29.50
Mediterraner Risotto (Vegi) <i>mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kräutern und Parmesan</i>		25.50

Silvestermenu

Amuse bouche

Randencarpaccio
mit Pilzsalat und Ziegenkäse

Karotten-Ingwersuppe
mit gebratener Krevetten

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten
mit Portweinjus

Kartoffel-Birnengratin, Wintergemüse

Karamellisierte Ananas mit Granatapfel
Lauwarmes Schokoladenküchlein

pro Person: CHF 86.50

Weinempfehlung aus der Magnumflasche

(2024: Barbera d'Asti Superiore)

1 dl / CHF 8.80 / Flasche 1.5 Lt / CHF 125.00

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Silvester
und einen guten Rutsch ins 2025