

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 Ruhetage

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 Wysesuppe mit Gemüsestreifen	10.80

Hauptgericht

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

Vegetarisches Silvester Menu

Amuse-Bouche

Randencarpaccio
mit Pilzsalat und Ziegenkäse

Karotten-Ingwersuppe
mit gegrillter Orange

Gefüllter Kürbis aus dem Ofen
mit Fetakäse überbacken

Crème fraîche Dip

Karamellisierte Ananas mit Granatapfel
Lauwarmes Schokoladenküchlein

pro Person: CHF 68.50

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.