

## 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](http://www.gasthofenge.ch) / [info@gasthofenge.ch](mailto: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

### 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 &amp; 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.