

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

Neujahrsmenu 2025



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

A-la-Cardé Gerichte

Vorspeisen (Preise checken)

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 (Preise checken)

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
-----------------------------	-------

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.

Neujahrsmenu

Amuse bouche

Karotten-Ingwersuppe
mit gebratener Krevetten

Kalbsnierstück aus dem Ofen
mit Trüffeljus
Kartoffel-Birnen gratin, Winterliches Gemüse

Karamellisierte Ananas mit Granatapfel
Lauwarmes Schokoladenküchlein

pro Person: 69.50

Weinempfehlung aus der Magnumflasche

(2024: Barbera d'Asti Superiore)

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

Markus Krell und das Gasthof Enge Team
wünschen Ihnen ein frohes neues Jahr !