

Feiern in der Enge

Suchen Sie nach einer gemütlichen Location für eine Konfirmation, eine Diplomfeier, ein Firmenessen oder ein Familienfest?

Es gibt viele Gründe, bei uns zu feiern, zum Beispiel:

- unser Gespür für einen festlichen Rahmen,
- der entspannte Service, der auch bei einer grösseren Gesellschaft nicht in Hektik verfällt
- und natürlich unsere gute Küche

Wenn das nach dem klingt, wonach Sie suchen, sollten wir über Ihren bevorstehenden Anlass sprechen.

Fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach.

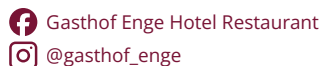


SCHENKEN SIE GENUSS

Enge-Gutscheine sind das perfekte Geschenk für alle, die gerne geniessen.

Jetzt hier erhältlich oder auf Bestellung via Telefon oder E-Mail, wir schicken ihn Ihnen direkt per Post zu.

Folgen Sie uns auf:



Gasthof Enge Hotel Restaurant

@gasthof_enge



HERZLICH WILLKOMMEN IM
GASTHOF ENGE



FRÜHLINGSKARTE

Vorspeisen

Frühlingsalat mit grünem Spargel, Radieschen, Cherrytomaten und karamelierten Walnüssen an Bärlauch-Vinaigrette	CHF 17.50
Knackiger Blattsalat mit Sprossen	CHF 9.90
Bunter gemischter Salat mit Sprossen	CHF 11.90
Hausgemachte Solothurner Wsuppe mit Gemüsestreifen	CHF 11.50
Bärlauchcrèmesuppe mit Rahmtupfer	CHF 11.50

Klassische Gerichte

Rindstatar vom Schweizer Rind serviert mit Toast und Butter Schärfe nach Wahl <i>optional: verfeinert mit Cognac oder Whiskey</i>	CHF 32.50 + CHF 2.50
Schweizer Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Knusperfrites und Frühlingsgemüse	CHF 49.50
«Swiss Angus Beef-Burger» (150g Fleisch) im Chili-Rosmarin-Brötli, mit Knusperfrites und BBQ-Sauce <i>optional: mit einer Scheibe Appenzeller Käse überbacken</i>	CHF 27.50 + 2.00
Geschnetzelte Kalbsleber an brauner Sauce mit Madeira, serviert mit Butterrösti und Frühlingsgemüse	CHF 36.50 ½ Portion 31.50
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Fruchtegarnitur	CHF 26.50 ½ Portion 23.50
Eglifilets gebacken frittiert im Bierteig mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse	CHF 35.50 ½ Portion 30.50



Beilagen zur Wahl bei allen Hauptgängen:
Knusperfrites, Tagliatelle, Reis (*ohne Aufpreis*)
oder Rösti (+ CHF 2)

Vegetarische Gerichte

Bunter Gemüseteller mit frittierten Röstikroketten und Currymayonnaise	CHF 28.50
Bärlauchrisotto mit Cherrytomaten, Pinienkernen und Parmesan	CHF 25.50

Spezialitäten

Brauer Schnitzel paniert (Schwein) mit getrockneter Trester- panade, Knusperfrites und Frühlingsgemüse <i>Dazu empfehlen wir ein feines Bier aus der lokalen Brauwerkstatt Papieri in Biberist:</i> Lager (hell) Flasche 33cl IPA Flasche 33cl	CHF 30.50 CHF 7.20 CHF 7.20
Bauernbratwurst von der Karli Metzg mit Bärlauchjus, neuen Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse	CHF 29.50
Schweizer Pouletbrust (Suprême) sous vide gegart mit Bärlauchrisotto und Frühlingsgemüse	CHF 35.50

Festlicher Genuss

Châteaubriand ab 2 Personen Zartes, rosa gebratenes Filetmittelstück vom Schweizer Rind mit Sauce Béarnaise, Kroketten und Frühlingsgemüse Am Tisch tranchiert, in zwei Mal serviert <i>Auf Vorbestellung, mind. 24 Stunden im Voraus</i>	<i>pro Person</i> CHF 65.50
---	-----------------------------

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne. Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.