

UNSER MONATSMENÜ

Sommersalat mit sautierten Apfel und Eierschwämmli

Rindscalopine Maison mit Kräutern Knoblauch
Parmesan Safranrisotto

Käseteller
oder
Dessert Variation

3 - Gänge Fr. 65.00

Weinbegleitung zum Menü
(1dl Weisswein, 1dl Rotwein, 1dl Süsswein)
Fr. 19.00

VORSPEISEN

Bunt Gemischter Saisonsalat		12.50
Grüner Saisonblattsalat mit gerösteten Kernen		9.50
Tartar vom Rind mit Hennessy Cognac serviert mit knusprigem Baguette		21.50
Vitello Tonnato Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce garniert mit Zwiebeln und Kapern		21.50
Caesar Salad mit Poultrubrust Streifen Speck und Parmigiano Croutons		18.50
Gebatene Crevetten mit Tzatziki auf Gurkencarpaccio		22.50
Tomatensalat mit Burrata Mozzarella		16.50

SUPPE

Soledurner Wysüpli		12.50
Aromatische Kokos-Limonensuppe "Asia Style"		12.50

HAUPTGERICHTE

Cordon Bleu vom Schwein mit Taleggiokäse serviert mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites		34.50
Kalbsleberli « Veneziana » mit Salbei und Zwiebeln serviert mit Rösti		34.50
Zart gebratenes Emmentaler Kalbssteak mit Eierschwämmli sauce serviert mit Tagliarini und Marktgemüse		48.50
Sommer-Stroganoff Zarte Rindsfiletwürfel vom BIO Angus Beef begleitet von Nüdeli		45.50
Surf and Turf Rindsfilet & Riesencrevette mit Soyabuttersauce, Grillgemüse und Pommes Fries		54.50
Riesencrevetten gebraten mit Chili, Knoblauch, Kräutern und Safranrisotto		39.50
Eglifilet gebraten mit Tomatenbasilikumvinaigrette serviert mit Reis		29.50
Bunter Salatteller mit Eglignusperli und Sauce Tartar		29.50
Kalt geschnittenes rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar begleitet von Salatbouquet und Pommes Frites		34.50
Rotes Thaicurry mit Poulet und Reis		29.50
Tagliarini mit Rahmsauce und frischen Eierschwämmli		29.50
Hausgemachte Limoneravioli auf Ratatouille		29.50