

## **VORSPEISEN**

### **Solothurner Weinschaumsuppe mit Knoblauchbrot Fr. 10.50**

*Potage de vin blanc soleuroise  
accompagné de pain à l'ail*

### **Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen Fr. 9.50**

*Feuilles de salade aux graines rôties*

### **Gemischter Marktsalat Fr. 12.--**

*Salade assortie du marché*

### **„Gravad Lax“ Roh mariniertes Lachs mit süsser Senf-Dillsauce Fr. 19.50**

*„Gravad Lax“ Saumon cru mariné  
et sauce de moutarde à l'aneth (Norwegen)*

## **FISCHE & KRUSTENTIERE**

### **Bachforelle gebraten oder blau, Salzkartoffeln Fr. 32.--**

*Truite de rivière à la meunière ou bleue, Pommes nature (Schweiz)*

### **Frittierte Eglifilets mit Tartarsauce, Spinat und Salzkartoffeln Fr. 37.--**

*Filets de perches frites, Sauce Tartare, Epinards et pommes nature (Lettland)*

## FLEISCHGERICHTE

### Rahmschnitzel vom Schwein mit Butternüdeli Fr. 27.50

*Escalopes de porc à la crème, Nouilletes au beurre* (Schweiz)

### Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse Fr. 28.--

*Escalopes de porc panée, Pommes frites et légumes* (Schweiz)

### Gebratene Pouletbrust an Currysauce mit Früchten und Reis Fr. 38.--

*Suprême de volaille sautée aux fruits exotiques, Riz créole* (Schweiz)

### Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art, Butterrösti Fr. 44.--

*Émincé de veau Zurichois, Rœsti au beurre* (CH)

### Grilliertes Rindsfilet mit Béarnaise Pommes frites und Gemüse Fr. 56.--

*Filet de bœuf grillé et sauce Béarnaise*

*Pommes frites et choix de légumes* (Schweiz)

### „Chateaubriand“ mit Béarnaise und Morchelrahmsauce

### Kartoffelkroketten und grosse Gemüsegaritur Fr. 63.--

„Chateaubriand“ avec Sauce Béarnaise, Sauce aux morilles, Croquettes et choix de légumes (Schweiz)  
(ab 2 Personen)



## VEGETARISCHES

**Berner Spinatgratin mit Steinpilzen und Salzkartoffeln Fr. 26.--**

*Gratin d'épinards bernois aux cèpes et pommes nature*

**Teller mit vielen frischen Gemüsen Fr. 28.--**

*Assiette de légumes selon arrivage*

## KALTE GERICHTE

**„Kreuzteller“ Reiche Auswahl kalten Fleisches Fr. 28.--**

*Choix de viandes froides divers „Kreuz“ (Schweiz)*

**Salatteller mit frittierten Eglifilets, Pouletbrust oder Schweinssteak Fr. 36.--**

*Assiette de salades aux filets de perches frites, suprême de volaille ou steak de porc grillé (Schweiz)*

### Übrigens...

- ...bieten wir Ihnen in unseren sechs Hotel-Doppelzimmern komfortable Übernachtungsmöglichkeiten an.
- ...können Sie als Geschenkidee bei uns auch Essens- oder Getränkegutscheine bestellen.
- ...empfehlen wir uns ebenfalls für Hauslieferungen und Party-Services.
- ...geben wir in Hinsicht auf Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten gerne Auskunft.
- ...erteilen wir Ihnen betreffend glutenfreie, vegane oder laktosefreie Gerichte gerne Rat- und Vorschläge.



21. Februar bis 30. März 2025

# ENTRECÔTE NACH MASS...

*Sie bestimmen am Tisch die Grösse Ihres Entrecôte's.  
Wenn Sie das Gewicht richtig schätzen erhalten Sie es gratis.  
Differenz plus/minus 2 Gramm.*



*Dazu servieren wir Ihnen Pommes allumettes,  
grüner Spargel und Sauce Maltaise.*

**23 Rappen**  
pro Gramm



Wir verwenden ausschliesslich „Swiss Quality Beef“-Entrecôtes