

SUPPEN & SALATE

Solothurner Weinschaumsuppe mit Knoblauchbrot Fr. 9.50
Potage de vin blanc soleuroise accompagné de pain à l'ail

**Spinatsuppe mit Mozzarella und Tomatenwürfeli
Dazu Parmaschinken-Cracker Fr. 12.--**
*Crème d'épinards au Mozzarella et dés de tomates
Cracker de jambon cru de Parme (Italien)*

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen Fr. 9.50
Feuilles de salade aux graines rôties

Gemischter Marktsalat Fr. 11.--
Salade assortie du marché

„Gravad Lax“ Roh mariniertes Lachs mit süsser Senf-Dillsauce Fr. 18.50
„Gravad Lax“ Saumon cru mariné et sauce de moutarde à l'aneth (Norwegen)

FISCHE & KRUSTENTIERE

Bachforelle gebraten oder blau, Salzkartoffeln Fr. 29.50
Truite de rivière à la meunière ou bleue, Pommes nature (Schweiz)

Frittierte Eglifilets mit Tartarsauce, Spinat und Salzkartoffeln Fr. 36.--
Filets de perches frites, Sauce Tartare, Epinards et pommes nature (Lettland)

Riesencrevetten mit Knoblauchbutter überbacken, Gemüsereis Fr. 44.--
Crevettes géantes gratinées au beurre d'ail, Riz créole aux légumes (Vietnam)

FLEISCHGERICHTE

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse Fr. 27.--
Escalopes de porc panée, Pommes frites et légumes (CH)

Rahmschnitzel mit Butternüdeli Fr. 26.50
Escalopes de porc à la crème, Nouillettes au beurre (CH)

Gebratene Pouletbrust an Currysauce mit Früchten und Reis Fr. 37.--
Suprême de volaille sautée aux fruits exotiques, riz créole (CH)

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art, Butterrösti Fr. 43.--
Émincé de veau Zurichois, Rœsti au beurre (CH)

Rindsfiletwürfeli an einer Pommery-Senfsauce, Trockenreis Fr. 45.--
Dés de filet de bœuf et sauce à la crème au moutarde de Pommery, Riz créole (CH)

Lammrücken mit Olivenkruste, Zitronenrisotto und Speckbohnen Fr. 48.50
Carré d'agneau gratiné d'une croûte aux olives, risotto citronné au thym et haricots (Neuseeland)

Grilliertes Rindsfilet mit Béarnaise, Pommes frites und Gemüse Fr. 55.--
Filet de bœuf grillé et sauce Béarnaise, Pommes frites et choix de légumes (CH)

**„Chateaubriand“ mit Béarnaise und Morchelrahmsauce
Kartoffelkroketten und grosse Gemüse garnitur Fr. 62.--**
„Chateaubriand“ avec Béarnaise, sauce aux morilles, Croquettes et choix de légumes (CH)
(ab 2 Personen)



VEGETARISCHES

Berner Spinatgratin mit Steinpilzen und Salzkartoffeln Fr. 25.--
Gratin d'épinards bernois aux cèpes et pommes nature

Gebratene Kokos-Bananen mit Currysauce, Früchten und Reis Fr. 28.50
Bananes sautées au coco avec sauce au curry, fruits et riz créole

KALTE GERICHTE

Wurstsalat mit bunten Salaten garniert Fr. 21.--
Salade de saucisses garnie (CH)

„Kreuzteller“ Reiche Auswahl kalten Fleisches Fr. 27.--
Choix de viandes froides divers „Kreuz“ (CH)

Salatteller mit frittierten Eglifilets, Pouletbrust oder Schweinssteak Fr. 35.--
Assiette de salades aux filets de perches frites, suprême de volaille ou steak de porc grillé (CH)

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.



FRÜHLINGSGERICHTE

**Weisse Spargelcrèmesuppe
mit Spargeltartar Fr. 11.50**

Crème d'asperges blanches et tatar d'asperges

**Frühlingsalat mit Spargel, Avocado und Milken
an einer Bärlauchvinaigrette Fr. 19.--**

Salade du printemps aux asperges, avocat et ris de veau à la vinaigrette d'ail des ours (CH)

**Weisser oder grüner Spargel
mit Sauce Hollandaise, Mayonnaise oder überbacken Fr. 17.--/Fr. 26.50**

Asperges blanches de Cavaillon ou vertes de Californie

Sauce Hollandaise, Mayonnaise ou à la Milanaise

Dazu Burehamme oder Parmaschinken Fr. 9.--

Avec les asperges: Jambon du pays ou jambon cru de Parme (CH, Italien)

**Frittierte Bachforellenfilets
auf Bärlauchrisotto mit fritiertem Bärlauch Fr. 35.--**

Filets de truites de rivière frites

sur risotto à l'ail des ours (CH)

**Grilliertes Kalbssteak mit weissem und grünem Spargel
Rosmarin-Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise Fr. 49.50**

Steak de veau grillé et asperges blanches et vertes

Pommes nouvelles au romarin et sauce Hollandaise (CH)

Spargelgratin mit Morcheln und Tomaten

Dazu Salzkartoffeln Fr. 27.--

Gratin d'asperges aux morilles et tomates

Pommes nature