

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

Terrine und kurz gebratene Tranche von der Entenleber
mit Sauternes-Gelée und karamellisierten Apfelperlen

Surf & Turf

24.50

Gebratene Tandoori-Riesencrevetten
kombiniert mit geschichteten Siedfleisch Tranchen
Linsen, Wachtelei und Meerrettich

Kanadischer Wildlachs

26.00

Geräucherter kanadischer Wildlachs
mit würziger Avocado-creme
eingelegtem Ingwer, Sauerrahm und Yuzu Perlen

SALATE

Bunter Blattsalat

9.50

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Ihrer Wahl
Balsamico, Französisch, Italienisch

Klassischer gemischter Salat

11.00

Blatt- und Gemüsesalate mit Dressing nach Ihrer Wahl
Balsamico, Französisch, Italienisch

Nüsslisalat Mimosa

13.50

an Balsamicodressing
mit Speckchips, gerösteten Brotcroûtons und Ei



SUPPEN

Consommé mit Steinpilz-Raviolini

11.50

Kräftige Fleischsuppe mit Steinpilz-Raviolini
und Käsegebäck

Solothurner Wy-Süpli

12.50

Eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

Martin's Fischsuppe

16.00

Sämiges Fischsüppchen mit Safranfäden
begleitet von Zander, Skrei und Jakobsmuschel

WARME VORSPEISEN

Kalbsbacke

28.00

Geschmorte Kalbskopfbacke
mit kräftigem Portweinjus und Fregola Sarda

Gorgonzola-Birnen Angelotti

22.50

Hausgemachte Pasta serviert mit Weissweinschaum
und geriebener Schlossberger Alt

VEGETARISCHE GERICHTE

Knusper-Ei

29.50

Gebackenes Hühnerei im Knuspermantel
auf Winterspinat
und Fregola Sarda mit Kürbis

Pilz Pastetchen

31.00

Reichhaltiger, saisonaler Gemüseteller
serviert mit frischen Pilzen im Blätterteig Pastetchen



BÄREN - MENU

Amuse Bouche

*

Thai-Curry Süppchen
mit Tandoori Crevette

*

Rindsschmorbraten
kräftige Rotweinsauce
Kartoffelstock und Gemüsebouquet

*

Parfait glacé Grand Manier
Orangensalat mit Schokoladen Raspeln

CHF 68.00

MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Geräucherter kanadischer Wildlachs
mit würziger Avocadocreme

*

Gorgonzola-Birnen Angelotti
mit Weissweinschaum und geriebener Schlossberger Alt

*

Gebratener Skrei
auf Lauchgemüse und Krustentierschaum

*

Dreierlei vom Emmentaler Kalb
mit kräftigem Portweinjus
Kartoffelmousseline und Wurzelgemüse

*

Käseauswahl von Jumi

*

Dessert Variation
mit Mango und Passionsfrucht

ab 2 Personen

CHF 115.00 Menu ohne Käse | CHF 123.00 Menu mit Käse



UTZENSTORFER BACHFORELLEN

Die Feinen, mit den roten Punkten,
geliefert von der Familie Hostettler in Krälligen.
Jede Forelle frisch für Sie aus dem Vivier gefischt
und „à la Minute“ zubereitet.

1 Stück 34.00 / Die Portion 49.00

Blau

im würzigen Sud gegart, serviert mit Haselnussbutter

Gebraten

in der Pfanne gebraten, serviert in schäumender Butter

Gebacken

geknüpft und gebacken, mit Sauce Mayonnaise

Dazu servieren wir Ihnen frisch gekochte Petersilienkartoffeln.

FISCHGERICHTE

„Skrei“

46.00

Arktischer Winterkabeljau auf der Haut gebraten
mit Champagnerschaum,
sämigem Lauchgemüse und Kartoffelkugeln

Fisch Trio

49.00

Gebratenes Zanderfilet,
Scampo und Jakobsmuschel vom Grill
mit Krustentierschaum
Kartoffel-Selleriepüree und Fèvesbohnen

Die Forellen werden von der Familie Hostettler in Krälligen geliefert.
Alle weiteren Fische beziehen wir von der Firma Bianchi AG in Zufikon;
der Kabeljau aus Norwegen und der Zander aus der Schweiz

Wir werden täglich beliefert!



VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Chateaubriand

ab 2 Personen / CHF 64.00 pro Person / mit Nachservice

Doppeltes Rindsfiletsteak vom Grill
serviert mit Sauce Béarnaise,
reichhaltiger Gemüseauswahl und Stärkebeilage nach Wahl

Rindsfilet vom Grill

57.00

mit Sauce Béarnaise,
Pommes Allumettes und saisonalem Gemüsebouquet

Entrecôte Bordelaise

49.00

Grilliertes Entrecôte vom Black-Angus Rind
mit Markscheiben und kräftiger Rotweinsauce
Risotto mit Sbrinz und saisonalem Gemüse

Dreierlei vom Emmentaler Kalb

52.00

Zartes Kalbssteak, geschmorte Kopfbacke
und gebackene Praline vom Kalbsschwanz
mit Trüffelschaum und Jus
Kartoffelmousseline und Wurzelgemüse

Ambassador Lammrückenfilet

49.00

mit einer Pistazienkruste und Pommery-Senfsauce
farbigen Bratkartoffeln und Bohnengemüse

Seeländer Pouletbrust

44.00

Im Ofen saftig gebraten
auf sämigem Lauchgemüse
und hausgemachten Taglierini

Unser Frischfleisch stammt aus folgenden Ländern:
Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel ausschliesslich aus der Schweiz
Rindsfilet aus der Schweiz oder Australien, Black-Angus Entrecôte aus Irland
Entenleber aus Frankreich, Lamm aus Neuseeland

Frischfleisch aus Australien und Neuseeland kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

