

## **KALTE VORSPEISEN**

### **Duett von der Entenleber**

**31.00**

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

### **Thunfisch Mille-feuilles**

**26.00**

roh marinierter «yellowfin tuna»  
mit knusprigem Blätterteig und würziger Thunfischcreme

### **Swiss Prim Rindstatar**

**24.00**

rassig gewürzt, mit Cognac verfeinert  
serviert mit Belper Knolle, „Züpfe“-Toast und Butter

## **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



## SUPPEN

### **Consommé mit Wachtelei**

**11.50**

kräftige Fleischsuppe mit Wachtelei  
und Käsegebäck

### **Solothurner Wy-Süpli**

**12.50**

eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

### **Erbsensuppe mit Jakobsmuschel**

**14.50**

sämige Gartenerbsensuppe  
mit grillierter Jakobsmuschel

## WARME VORSPEISEN

### **Tandoori Crevette**

**31.00**

würzige Riesencrevetten vom Grill  
mit Currysauce, Wokgemüse und Erdnuss-Crumble

### **Eglifilets**

**26.00**

auf Fregola Sarda mit Eierschwämmchen  
Gartenerbsen und Proseccoschaum

## VEGETARISCHE GERICHTE

### **Taglierini mit Sommergemüse**

**26.00**

hausgemachte Taglierini mit Sommergemüse  
serviert an leichter Rahmsauce

### **Gemüseteller mit Beurek**

**29.00**

reichhaltiger, saisonaler Gemüseteller  
mit gebackenem Käse-Kroketten und Tomatensauce



## BÄREN - MENU

Amuse Bouche

\*

Burrata mit marinierten Kirschtomaten  
Serrano Rohschinken, Avocado und Basilikumpesto

\*

Seeländer Hähnchen im Ofen gebraten

Rosmarin Jus

Pommes Allumettes

Gemüsebeilage

\*

Joghurt Panna Cotta  
mit frischen Erdbeeren und Pistazien Macaron

\*\*\*

**CHF 68.00**

## MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

\*

Vitello Tonato

„Acquarello“

\*

Sämige Fischeppchen  
mit grillierter Jakobsmuschel

\*

Gebratene Eglifilets  
auf Fregola Sarda mit Eierschwämmchen  
Gartenerbsen und Proseccoschaum

\*

Doppeltes Entrecôte vom Black-Angus Rind  
würzige Chimichurri Sauce  
Kartoffelstroh  
sautiertes Sommergemüse

\*

Käseauswahl von Jumi

\*

Schokoladen Tarte mit Vanille Glacé  
und marinierten Erdbeeren

\*\*\*

**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

### **Wolfsbarsch**

**46.00**

auf der Haut kross gebraten  
Champagnersauce  
Sommergemüse und Trockenreis

### **Eglifilets aus der Pfanne**

**39.00**

goldgelb gebratene Eglifilets  
mit Haselnussbutter  
Blattspinat und Salzkartoffeln

Die Forellen werden von der Familie Hostettler in Krälligen geliefert.  
Alle weiteren Fische beziehen wir von der Firma Bianchi AG in Zufikon;  
der Wolfsbarsch aus Griechenland und der die Eglifilets aus Polen  
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 vom Black-Angus Rind**

**49.00**

grilliert und anschliessend tranchiert  
würzige Chimichurri Sauce  
Bratkartoffeln und Sommergemüse

### **Emmentaler Kalbssteak**

**54.00**

zartes Kalbssteak in der Pfanne gebraten  
mit Eierschwämmchen und Jus  
hausgemachten Taglierini und Gemüsebouquet

### **Lammrückenfilet**

**49.00**

rosa gebratener Lammrücken mit Portweinjus  
Bohngemüse mit Eierschwämmchen  
und kleinen Bratkartoffeln

### **Seeländer Pouletbrust**

**44.00**

im Ofen saftig gebraten  
mit rassisger Currysauce  
Wokgemüse und Reis

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

Frischfleisch aus Australien 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.



## SOMMERLICHE GERICHTE

### Siedfleischsalat mit Ei

19.50

saftiges Siedfleisch fein geschnitten an Vinaigrette  
mit Zwiebeln, Gurken und Ei

### Rohschinken und Burrata

29.00

herzhafter Parmaschinken dünn aufgeschnitten  
dazu Datteltomaten, Avocado und feinste Burrata

### Crevetten Mediterrane

35.00

gebratene Riesencrevetten vom Grill  
mit mediterranem Gemüse und knackigem jungem Lattich

### „Tonno e Vitello“

32.00

Ein Klassiker neu interpretiert.  
Sashimi vom Thunfisch und zartes Kalbfleisch mit Thonsauce

### Rauchfisch-Teller

36.00

Variation von geräucherten Fischen  
serviert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

### Roastbeef-Teller

32.00

dünne Tranchen vom Roastbeef mit Sauce Tatare,  
Rucola, Pinienkernen und Parmesan

### Swiss Prim Rindstatar

36.00

rassig gewürzt, mit Cognac verfeinert  
serviert Belper Knolle, Toast und Butter

### Fitness-Teller

sommerliche Blatt- und Gemüsesalat serviert mit...

☞	Emmentaler Kalbsschnitzel	42.00
☞	Rinds-Entrecôte vom Grill	46.00
☞	Seeländer Pouletbrust	38.00
☞	Eglifilets aus der Pfanne	39.00

### Stärkebeilage

5.00

Pommes Frites, Pommes Allumettes oder Bratkartoffeln

