

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

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

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

Martin's Fischsuppe

16.00

Sämiges Fischsüppchen mit Safranfäden
begleitet von Wolfsbarsch und Jakobsmuschel

WARME VORSPEISEN

Tortelli mit Zitronen-Ricottafüllung

24.00

Hausgemachte Pasta
serviert mit sautierten Kirschtomaten und Weissweinschaum

Tandoori Crevette

31.00

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

VEGETARISCHE GERICHTE

Taglierini mit Sommergemüse

26.00

hausgemachte Taglierini mit Sommergemüse
serviert an leichter Rahmsauce

Gemüseteller mit Beurek

29.00

reichhaltiger, saisonaler Gemüseteller
mit gebackenen Käse-Kroketten und Tomatensauce



BÄREN - MENU

Amuse Bouche

*

„Salade niçoise“
Mediterraner Gemüsesalat
mit frischem Thunfisch

*

Glasierter Kalbshaxe 24h/60°
sautierte Gemüsejulienne und Eierschwämmchen
serviert mit Parmesan-Risotto und Kalbsjus

*

Zitronentartelette
mit Sauerrahmeis

CHF 68.00

MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Mille-feuilles
vom «yellowfin tuna»

*

Thai-Currysuppe
mit kurz gebratener Riesencrevette

*

Sautierter Wolfsbarsch
serviert mit Zitronen-Ricotta Tortelli
Proseccoschaum

*

Doppeltes Steak vom Emmentaler Kalb
Eierschwämmchen mit Jus
Kleine Bratkartoffeln und Sommergemüse

*

Käseauswahl von Jumi

*

Holunderblüten Parfait
und Aprikosenkompott

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 Kräiligen.
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 Kräiligen geliefert.
Alle weiteren Fische beziehen wir von der Firma Bianchi AG in Zufikon;
der Wolfsbarsch aus Griechenland und 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 Gemüsesalate 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

