

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

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

Bachforelle

24.00

Geräucherte Bachforelle in drei Varianten
mit Buchweizen-Blinis und marinierten Randen

Kalbfleisch «Rillettes»

19.50

Herzhaftes Kalbsfleisch-Rillettes auf Pumpernickel
dazu knusprige Kalbfleisch-Praline, Wachtelei und Senfcreme

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 Brotcroustons und Ei



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 Hummersuppe

16.00

Kräftige Hummersuppe mit Cognac verfeinert,
serviert mit gebratener Jakobsmuschel

WARME VORSPEISEN

Kalbsbacke mit Portweinjus

28.00

Geschmorte Kalbskopfbake
mit kräftigem Portweinjus
Carnaroli Risotto

Taglierini Thai Style

24.00

Hausgemachte Nudeln mit sautierten Meeresfrüchten
pikanter Currysauce und Koriander

VEGETARISCHE GERICHTE

Kartoffel - Gnocchi

28.00

In Butter geschwenkte Kartoffel - Gnocchi
auf Winterspinat, Weissweinschaum und Sbrinz Cracker

Kichererbsen Burger mit Gemüse

31.00

reichhaltiger Gemüseteller
serviert mit Falafel-Burger und Korianderdip



BÄREN - MENU

Amuse Bouche

*

Sautierte «Black Tiger» Crevetten
auf asiatischem Gemüsesalat

*

«Coq au Vin»
in Rotweinjus geschmortes Hähnchen
Speck und Champignons
serviert mit Karoffelmousseline

*

Creme Catalan
mit Pistazieneis und Himbeergelee

CHF 68.00

MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Kalbs-Rillettes auf Pumpernickel
mit knuspriger Kalbfleisch-Praline

*

Martin's Hummersüppchen
mit grillierter Jakobsmuschel

*

Sautierter Zander
mit Fregola Sarda und Granny Smith

*

Rindsfiletmittelstück rosa gebraten
kräftiger Rotweinjus
Kartoffel Gnocchi und Wintergemüse

*

Käseauswahl von Jumi

*

Schokoladentarte von Felchlin Grand Cru 70%
Mangosorbet und Quarkschnitte

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.

Die Forelle ist «Fisch des Jahres 2020» in der Schweiz!

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“ 49.00

Arktischer Winterkabeljau auf der Haut gebraten
mit rassisiger Currysauce
Trockenreis und Wokgemüse

Zander 46.00

Sautiertes Zanderfilet
Haselnussbutter
Salzkartoffeln und Blattspinat

Die Forellen werden von der Familie Hostettler in Krälligen geliefert. Alle weiteren Fische beziehen wir von der Firma Bianchi AG in Zufikon. Wir werden täglich beliefert!

Für Angaben zu den einzelnen Fanggebieten, stehen Ihnen unser Mitarbeitenden gerne zur Verfügung.



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 Café de Paris

49.00

Entrecôte vom Black-Angus Rind
tranchierte und mit Kräuterbutter überbacken
auf Wintergemüse mit Bratkartoffeln

Zweierlei vom Emmentaler Kalb

52.00

Zartes Kalbssteak und geschmorte Kopfbacke
Hausgemachte Taglierini
Gemüsebouquet

Ambassador Lammrückenfilet

49.00

mit einer Haselnusskruste und Portweinsauce
kleinen Bratkartoffeln
Bohngemüse

Seeländer Pouletbrust

44.00

Im Ofen saftig gebraten
mit rassiger Currysauce
sautiertem 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 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.

