

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

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

Thunfisch Sashimi

26.00

roh marinierter «yellowfin tuna»
mit Ingwer, Yuzu und Sauerrahm
Gurken-Gin Sorbet

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

Currysuppe mit Jakobsmuschel

14.50

Rassige Thai-Currysuppe
mit grillierter Jakobsmuschel

WARME VORSPEISEN

Trofie Pasta mit Eierschwämmchen

24.00

Pastaspezialität aus der ligurischen Küche
geschwenkt mit Tomaten und Pesto
sautierte Eierschwämmchen

Swiss Alpine Lachs

29.00

mit Kartoffelgnocchi und Erbsenpüree
Gartenerbsen und Champagnerschaum

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüse - Cordon bleu

34.00

Vegetarisches Cordon bleu,
reichhaltige Gemüseauswahl und Bratkartoffeln

Taglierini mit Sommergemüse

26.00

Hausgemachte Taglierini
mit sautiertem Sommergemüse, Eierschwämmchen
und feiner Rahmsauce



BÄREN - MENU

Amuse Bouche

*

Feinste Burrata
auf marinierten Datteltomaten
Avocadocreme und Basilikumpesto

*

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

*

Buttermilchtarte
mit Aprikosensorbet
und Beeren

CHF 68.00

MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Thunfisch Sashimi
mit Ingwer, Yuzu und Sauerrahm
Gurken-Gin Sorbet

*

Solothurner Wy-Süppli
mit frittierter Kalbfleisch-Praline

*

Swiss Alpine Lachs
mit Kartoffelgnocchi und Erbsenpüree
Champagnerschaum

*

Rindsfilet Mignon vom Grill
kräftige Rotweinjus
kleine Bratkartoffeln
Bohngemüse mit Eierschwämmchen

*

Käseauswahl von Jumi

*

Kokos-Limettenschnitte
mit Himbeeren und Schokolade

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

Fisch Trio

48.00

Swiss Alpine Lachs, Wolfsbarsch und Riesencrevette
aus der Pfanne und vom Grill
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. 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 vom Black-Angus Rind

49.00

grilliert und anschliessend tranchiert
Rotweinbutter
Carnaroli Risotto und Sommergemüse

Emmentaler Kalbsteak

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 rassischer Paprikasauce
Sommergemüse und 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 Australien

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.



SOMMERLICHE GERICHTE

Siedfleischsalat mit Ei

19.50

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

Rohschinken und Burrata

31.00

herzhafter Parmaschinken dünn aufgeschnitten
dazu Datteltomaten, Avocado und feinste Burrata

Tandoori Crevetten

35.00

Gebratene Riesencrevetten
auf Gewürz-Couscous
knackiger Salat mit Joghurtdressing

„Tonno e Vitello“

34.00

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

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 mit 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

5.50

Pommes Frites, Pommes Allumettes oder Bratkartoffeln

