

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

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

Wildlachs & Thunfisch

26.00

Geräucherter kanadischer Wildlachs
und roh mariniertes «yellowfin» Tuna
mit würziger Avocadocrème
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

14.50

an Balsamicodressing
mit Speckchips, gerösteten Brotcroûtons und Ei



SUPPEN

Consommé mit Trüffel-Raviolini

11.50

kräftige Fleischsuppe mit Trüffel-Raviolini
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

28.00

Geschmorte Kalbskopfbacke
mit kräftigem Portweinjus und Selleriepüree
frittiertes Wachtelei

VEGETARISCHE GERICHTE

Curry Linsen

26.00

Linseneintopf mit buntem Gemüseallerlei
an rassiger Currysauce mit frittierten Frischkäse Pralinen

Herbstgemüse mit Eierschwämmchen

34.00

Reichhaltiger, saisonaler Gemüseteller
serviert mit frischen Eierschwämmchen im Blätterteigpastetchen
und Kartoffelgratin



ADVENTS - MENU

Amuse Bouche

*

Geräucherter kanadischer Wildlachs
und roh mariniertes «yellowfin» Tuna
mit würziger Avocadocrème
eingelegtem Ingwer, Sauerrahm und Yuzu Perlen

*

Solothurner Wy-Süpli

*

Gebratener Wolfsbarsch
Lauchgemüse mit Eierschwämmchen
Champagnerschaum

*

Entrecôte „Double“ vom Angus-Rind
Kräftige Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Glasiertes Wurzelgemüse

*

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Zitrusfrucht Salat und Sauerrahm-Glacé

5-Gang Menu zu CHF 115.00

4-Gang Menu zu CHF 100.00

2 Vorspeisen nach Wahl, Hauptgang und Dessert

3-Gang Menu zu CHF 75.00

1 Vorspeise nach Wahl, Hauptgang und Dessert



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

Potpourri aus dem Meer

49.00

Gebratener Wolfsbarsch,
gedämpfter Skrei und Black Tiger vom Grill
mit Champagnerschaum
Lauchgemüse und Kartoffelkugeln

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 „Double“ vom Angus-Rind

48.00

Kräftige Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Glasiertes Wurzelgemüse

Zweierlei vom Emmentaler Kalb

52.00

Zartes Kalbssteak und geschmorte Kopfbacke
mit kräftiger Rotweinjus
Kartoffelmousseline und Wurzelgemüse

Seeländer Pouletbrust

44.00

Im Ofen saftig gebraten
auf sämigem Lauchgemüse mit Eierschwämmchen
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

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.

