

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

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

Thunfisch Teriyaki

26.00

Roh marinierter «yellow fin» Tuna
auf Couscous mit asiatischen Aromen

Swiss Prim Rindstatar

24.00

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

SALATE

Bunter Blattsalat

9.50

bunter Blattsalat mit Dressing nach Ihrer Wahl
Balsamico, Französisch, Italienisch

Klassischer gemischter Salat

12.00

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

13.50

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

Ricotta – Zitronen Tortelli

26.00 / 36.00

hausgemachte Pasta
mit Datteltomaten und Weissweinschaum

Tandoori Crevetten

28.00

Riesencrevetten auf den Punkt gegart,
auf Fregola Sarda mit Limetten
Krustentiersauce

VEGETARISCHE GERICHTE

Morchel-Pastetchen

34.00

Blätterteigpastetchen gefüllt mit frischen Morcheln
serviert mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

Arancini mit Curry-Gemüse

29.50

Knusprig gebackene Risottokugeln,
sautiertes Gemüse mit Korinthen und Pinien
dazu rassiger Madras Curryschaum



BÄREN - MENU

Amuse Bouche

*

Burrata mit marinierten Kirschtomaten
Serrano Rohschinken, Avocado und Basilikumpesto

*

Zweierlei vom Emmentaler Kalb
Tranchiertes Steak & saftiger Burger
Pommerysenf Sauce
Carnaroli Risotto und Sommergemüse

*

Creme Catalan
mit kleinem Fruchtsalat

CHF 68.00

MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Thunfisch Teriyaki
auf Couscous mit asiatischen Aromen

*

Erbsensüppchen
mit Jakobsmuschel

*

Gebratener Wolfsbarsch
mit Ricotta-Zitronen Tortelli
Champagnerschaum

*

Grilliertes Rindsfiletmignon
Portweinjus
Thymian-Kartoffel Gnocchi
Sommergemüse

*

Käseauswahl von Jumi

*

Marinierte Erdbeeren
mit Schokoladentarte und Vanille Glacé

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

Loup de mer

49.00

Sautierter Wolfsbarsch
Champagnersauce
Thymian-Kartoffel Gnocchi
Sautiertem Gemüse

Eglifilets aus der Pfanne

39.00

goldgelb gebratene Eglifilets
mit 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;
der Wolfsbarsch aus Frankreich 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
Rotweinsauce Sauce
Carnaroli Risotto und Sommergemüse

Emmentaler Kalbskotelett

54.00

Saftiges Kalbskotelett
Kräftiger Fleischjus
Taglierini und Gemüsebouquet

Ambassador Lammrückenfilet

49.00

mit Pistazienkruste und Portweinjus
Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

Seeländer Pouletbrust

46.00

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 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.

