

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

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

„Salade niçoise“

21.00

Mediterraner Gemüsesalat
mit frischem Thunfisch

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 Raviolini

11.50

kräftige Fleischsuppe
mit Steinpilz-Raviolini und Käsegebäck

Solothurner Wy-Süpli

13.50

eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

Currysuppe mit Jakobsmuschel

16.00

Rassige Thai-Currysuppe
mit grillierter Jakobsmuschel

WARME VORSPEISEN

Spaghettini «Acquarello»

26.00 / 36.00

Feinste Paste geschwenkt mit
gebratenen Crevetten, Jakobs- und Venusmuscheln
Datteltomaten und Basilikum

VEGETARISCHE GERICHTE

Eierschwämmchen-Pastetchen

34.00

Blätterteigpastetchen gefüllt mit frischen Pfifferlingen
serviert mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln

Arancini mit Curry-Gemüse

29.50

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



BÄREN - MENU

Amuse Bouche

*

Tomaten Avocado Timbale
mit gebratenen Crevetten

*

«Red Curry Beef»
Sautierte Rindsfiletstreifen
mit pikantem rotem Curry und Wokgemüse
auf hausgemachten Taglierini

*

Himbeermousse mit Mandelbiskuit
Zitronensorbet

CHF 68.00

MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Mediterraner Gemüsesalat
mit frischem Thunfisch

*

Thai-Currysuppe
mit Satay vom Rind

*

Spaghettini «Acquarello»

*

Doppeltes Kalbs-Kotelett
mit Eierschwämmchen und Jus
Strohkartoffeln
Sautiertem Sommergemüse

*

Käseauswahl von Jumi

*

Kokos Limetten Schnitte
mit Nektarinen und Himbeersorbet

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

Sautiertes Wolfsbarschfilet

Champagnersauce

Bratkartoffeln und sautiertes Sommergemüse

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 Kalbssteak

54.00

zartes Kalbssteak in der Pfanne gebraten
mit Eierschwämmchen und Jus
hausgemachten Taglierini und Gemüsebouquet

Ambassador Lammrückenfilet

49.00

mit Pistazienkruste und Portweinjus
Bratkartoffeln und Bohnengemüse

Seeländer Pouletbrust

46.00

im Ofen saftig gebraten
sämige Senfrahmsauce
hausgemachten Taglierini und Gemüsebouquet

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.

