

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

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

Thunfisch- Sashimi

26.00

Roh marinierter «yellowfin» Tuna
Gemüse Pickels und eingelegter Ingwer
Wasabimayo und Yuzu Perlen

Tafelspitz

22.00

Dünne Tranchen vom Siedfleisch
lauwarmer Gerstensalat mit Bündnerfleisch
Apfel, Senfcreme und Meerrettichdip

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

Nüsslisalat Mimosa

14.50

an Balsamicodressing
mit Speckchips, gerösteten Brotcroûtons und Ei



SUPPEN

Consommé mit Trüffel-Raviolini

12.50

kräftige Fleischsuppe mit Trüffel-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

„Skrei“

28.00

Arktischer Winterkabeljau auf der Haut gebraten
begleitet von Fregola Sarda
Champagnersauce

VEGETARISCHE GERICHTE

Curry Linsen

32.00

Linseneintopf mit buntem Gemüseallerlei
an rassisger Currysauce mit frittierten Frischkäse Pralinen

Pilzstrudel

34.00

reichhaltiger Gemüseteller
serviert mit knusperiger Strudelrolle gefüllt mit Pilzen



MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Thunfisch- Sashimi
roh marinierter «yellowfin» Tuna
Gemüse Pickels und eingelegtem Ingwer
Wasabimayo und Yuzu Perlen

*

Thai-Currysuppe
mit grillierter Jakobsmuschel

*

Gebratener Skrei
Fregola Sarda
Champagnerschaum

*

Das Beste vom
Black Angus Rind aus Grafenried
Kräftige Rotweinsauce
Kartoffelschnitte und Wintergemüse

*

Käseauswahl von Jumi

*

Crêpes Suzette 2.0
mit Orangen und Schokolade

6-Gang Menu zu CHF 123.00
complet

5-Gang Menu zu CHF 115.00
ohne Käse

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 Kräiligen.
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
Thai-Curry Sauce
Wokgemüse und Reis

Die Forellen werden von der Familie Hostettler in Kräiligen 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

Zweierlei vom Emmentaler Kalb

52.00

Zartes Kalbssteak und geschmorte Kopfbacke
mit kräftiger Rotweinjus
Taglierini und Gemüsebouquet

Ambassador Lammrückenfilet

49.00

mit Pistazienkruste und Portweinjus
Kartoffelgratin und Wintergemüse

Seeländer Pouletbrust

44.00

im Ofen saftig gebraten
mit rassisiger 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 Grafenried
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.

