



Feste feiern... à la carte

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit Croutons und Pinienkerne	9
Gemischter Salat mit lauwarmen Pilzen	9
Nüssli Salat	
" mit Ei	10
" mit Speck und Croutons	11
" mit Rauchlachsstreifen und Himbeerdressing	14
Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Öl	14
Melone mit Parmaschinken	14
Antipasti Gourmet-Teller	16
Marinierte Riesengarnelen auf Rucola Salat	17
Marinierte Jakobsmuscheln auf buntem Salat	17
Rinds Carpaccio mit Rucola und Parmesan	19

Suppen

Solothurner Wypuppe	9
Tomaten-Basilikum-Cremesuppe	9
Karotten-Ingwersuppe	9
Kokosnussuppe mit Poulet-Würfel	11
Suppen-Trio nach Wahl	11
Steinpilzsuppe	11



Zwischengänge

Zanderfilet Peperoni-Tomatensauce Parmesan-Risotto	14
Seezungenröllchen Kapernsauce Salzkartoffeln	15
Egli Filet Zitronensauce Spinat-Reis	15
Lachssteak Sauce Hollandaise Grüne Nudeln	16
Jakobs Muscheln Safransauce mit Bandnudeln	16
Ravioli Caprese gefüllt mit Tomaten und Mozzarella	10
Tortelloni gefüllt mit Ricotta Spinat Parmesansauce	11
Orechiette leichte Tomaten-Basilikumsauce	11
Gnocchi Pesto-Sauce	11
Lasagne mit Rind	13
Fussili Steinpilze Tomatenrahmsauce Pinienkerne	12
Trio Pasta nach Wahl	12

Sorbet

Lemon Sorbet mit Limoncello	8
Mango Sorbet mit Rum	8
Holunderblüte- Apfel- Sorbet mit Schaumwein	8
Zwetschgensorbet mit Likör	8
Zitronen Sorbet mit Vodka	8



Hauptgänge

Fondue Chinoise	37
Poulet Brust im Speckmantel Steinpilzrahmsauce Kroketten Marktgemüse	28
Poulet-Geschnetzeltes „Riz Casimir“ Currysauce mit Früchten Reis	25
Schweins-Steak Roquefort-Sauce hausgemachte Nudeln Gemüsevariation	28
Schweinsfilet Médailles Calvados-Rahmsauce hausgemachte Nudeln Gemüse	31
Aargauer Zwetschgenbraten Bratenjus Kartoffelgratin glasierte Karotten	27
Duett vom Schweins- und Kalbsbraten Rotweinjus-Reduktion Kartoffelstock Gemüse	31
Rinds Entrecôte Sauce Café de Paris Nudeln Gemüsebouquet	37
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ Paprikarahmsauce hausgemachte Nudeln	38
Rindsfilet im Speckmantel Trüffeljus hausgemachte Nudeln Gemüse	46
Kalbsrahmgoulasch Pilzen frischem Salbei Spätzli	33
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ Champignonrahmsauce Rösti	34



Kalbschnitzel „Saltimbocca“ Parmaschinken Salbei Bratensauce Safran Risotto	36
Kalbs Cordon Bleu Pommes frites Gemüsebouquet	39
Kalbs Piccata Milanese Tomatenspaghetti	39
Kalbssteak Cognac-Morchel-Sauce Kartoffelgratin glasierte Karotten	42

Hauptgänge in 2 Gängen serviert

Schwein- & Kalbsbraten Schweinebraten Zwetschgenjus Nudeln Gemüse Kalbsbraten Rotweinjus Kartoffeln Gemüse	35
Rinds- & Schweinefilet Schweinefilet Whisky-Pfeffer-Sauce Nudeln Gemüse Rindsfilet rote Pfeffersauce Kroketten Gemüse	45
Châteaubriand Rotweinjus Pommes Duchesse Gemüse Sauce Bernaise Risotto Gemüse	60

Saucenauswahl

Dijon-Senf | Meerrettich-Randen | Chimmichurri | Chilli-Cheese | Preiselbeerjus | hausgemachte
Kräuterbutter



Dessert

Gebrannte Creme	9.5
Caramelköpfl	9.5
Frischer Fruchtsalat mit Glace	9.5
Süssmost Creme	9.5
Dessertvariation Rössli	12
Panna Cotta mit Früchten	9.5
Tiramisu mit Früchten	9.5
Brownie mit Pistazienglace und Rahm	10.5
Grand Manier Parfait	10.5

Dessertbuffet ab 40 Personen 22 CHF pro Person

Stellen Sie Sich ein Wunsch-Menü zusammen und lassen Sie Sich von unseren Gerichten inspirieren. Unsere Menüauswahl passen wir saisonal an. Die Preise und Menge variieren je nach Anzahl Gänge.

Gernestehen wir Ihnen für die Kreation Ihrer individuellen Wünsche zur Verfügung.

| Preise in CHF inkl.
7.7 % MwSt. |