



Die Kreuzritter-Herberge seit 1644.

## Menuvorschläge

Jedes Menu wird mit Suppe und Dessert serviert. Wir bitten Sie, ein einheitliches Menu (oder nach Rücksprache) zu wählen und uns dieses spätestens 3 Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben.

### *Vorspeisen (nicht im Menupreis inbegriffen)*

---

Grüner Saisonsalat	7.00
Gemischter Salat	10.00
Nüsslersalat mit Ei	11.00
Tomatensalat mit Mozzarella	12.50
Hauspastete mit Sauce Cumberland und Selleriesalat	13.00
Räucherlachs mit Sauce Raifort und Toast	16.00
Geräucherte Forellenfilets mit Sauce Raifort und Toast	15.50
Crevettencocktail mit Toast	15.00
Melonen mit Rohschinken (Saison)	13.50
Melonencocktail mit Portwein (Saison)	12.00
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	16.00
Eglifilets mit Mandeln und Salzkartoffeln	16.50
Halbe Portion Spargeln mit Mayonnaise (Saison)	17.50
Seezungenfilets Marguéry mit Wildreis	19.50

## *Suppen (im Menüpreis inbegriffen)*

---

Bouillon mit Sherry	Tomatencrèmesuppe
Bouillon mit Einlage	Broccolicrèmesuppe
Bouillon mit Gemüseeinlage	Spargelcrèmesuppe
Bouillon mit Flädli	Steinpilzcrèmesuppe
Bouillon mit Eierstich	Wyssesteibier-Süppli
Bouillon mit Ei	Solothurner Wysüppli
Bouillon mit Mark	
Bouillon Diaboletins	
Bouillon mit Cognac	
Bouillon Brunoise	

## *Dessert (im Menüpreis inbegriffen)*

---

Fruchtsalat mit Rahm	Kirschtorte	Coupe Maison
Gebrannte Crème	Eistorte	Coupe Dänemark
Apfelcrème	Vacherin Maison	Coupe Hot Berry
Caramelköpfler mit Rahm	Schwarzwäldertorte	Meringue Glacé
Meringue		Sorbets nach Wahl
Cassata mit Rahm		
Schoggimousse		

# Menu

---

Schweinsbraten mit Gemüsebouquets und Kartoffelgratin	44.50
Piccata Mailänderart vom Schwein mit Safranrisotto und gemischtem Salat	45.00
Pouletbrüstli „Exotique“ an Currysauce mit Früchten, Reis und grünem Salat	46.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcherart mit Rösti und gemischtem Salat	47.50
Kalbsvoessen bonne-femme mit Kartoffelstock und grünem Salat	47.50
Schweinssteak an Steinpilzsauce mit Nüdeli und Saisonsalat	48.50
Kalbshaxe bonne-femme mit Nüdeli und grünem Salat	48.50
Cordon-Bleu „Maison“ vom Kalb mit Gemüsebouquets und Dauphinekartoffeln	49.50
Eglifilets „Patron“ an Currysauce mit Reis und grünem Salat	49.50
Wienerschnitzel vom Kalb mit Gemüsebouquets und Pommes Frites	49.50
Schweinssteak Walliserart mit Blattspinat und Dauphinekartoffeln	49.50
Rindssteak Tyrolienne mit Pommes Frites und gemischtem Salat	49.50
Kalbs- und Schweinsbraten mit Gemüsebouquets und Croquettes	49.50
Schweinssteak Orientale (Curry) mit Korinthenreis, Früchten und grünem Salat	49.50
Lammfilets Provençale mit Gemüsebouquets und Kartoffelgratin	49.50
Rahmschnitzel vom Kalb mit Nüdeli, Früchten und gemischtem Salat	49.50
Gespickter Rindsbraten mit Gemüsebouquets und Kartoffelstock	49.50
Solothurner Schweinsbraten (leicht gebeizt) mit Pflaumen, Gemüsebouquets und Bratkartoffeln	49.50
Filets goulasch Stroganoff mit Reis oder Nüdeli und gemischtem Salat	52.50
Kalbshaxe Maison (am Stück) mit Gemüsebouquets und Safranrisotto	52.50
Entrecôte Café de Paris mit Gemüsebouquets und Dauphinekartoffeln	53.00
Englisches Roastbeef mit Bohnen, Tomaten und Kartoffelgratin	53.00
Schweinsfilets an Morchelsauce mit Gemüsebouquets und Croquettes	56.00
Kalbssteak an Morchelsauce mit Gemüsebouquets und Dauphinekartoffeln	59.50
Tournedos Rossini mit Gemüsebouquets und Kartoffelgratin	59.50
Mixed Grill Américaine mit Gemüsebouquets und Croquettes	59.50
Kalbssteak Florida (Curry) mit Korinthenreis, Früchten und grünem Salat	59.50
Drei Filets „Patron“ vom Kalb, Schwein und Rind mit Gemüsebouquets und Mandelkartoffeln	61.00
Châteaubriand Maison mit Gemüsebouquets und Dauphinekartoffeln	64.00
Rindsfilets Wellington an Sauce Périgourdine mit Gemüsebouquets und Kartoffelgratin	72.50

Alle Preise inkl. 7.7 % MWST

Gerne servieren wir Ihnen auch ein Überraschungsmenu nach Ihren Preisvorstellungen.

**Änderung der Beilage, vegetarische Menus und Kinderteller sind nach Absprache ohne weiteres möglich.**