



Menuvorschlage

für Gruppen ab 10 Personen

Jedes Menu wird mit Suppe und Dessert serviert. Wir bitten Sie, ein einheitliches Menu (oder nach Rücksprache) auszuwählen und uns dieses spätestens 5 Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben.

Vorspeisen (nicht im Menupreis inbegriffen)

Grüner Saisonsalat	7.00
Gemischter Salat	10.00
Nüsslersalat mit Ei	11.50
Tomatensalat mit Mozzarella	12.50
Melonencocktail mit Portwein (Saison)	13.00
Hauspastete mit Sauce Cumberland und Selleriesalat	13.50
Melonen mit Rohschinken (Saison)	14.50
Geräucherte Forellenfilets mit Sauce Raifort und Toast	15.00
Crevettencocktail mit Toast	15.00
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	16.00
Eglifilets mit Mandeln und Salzkartoffeln	16.50
Räucherlachs mit Sauce Raifort und Toast	16.50
Halbe Portion Spargeln mit Mayonnaise (Saison)	17.50

Suppen (im Menüpreis inbegriffen)

Bouillon mit Sherry

Bouillon mit Einlage

Bouillon mit Gemüseeinlage

Bouillon mit Flädli

Bouillon mit Eierstich

Bouillon mit Ei

Bouillon mit Mark

Bouillon Diaboleins

Bouillon mit Cognac

Bouillon Brunoise

Tomatencremesuppe

Broccolicremesuppe

Spargelcremesuppe

Steinpilzcremesuppe

Wyssesteibier-Süpli

Solothurner Wysüpli

Dessert (im Menüpreis inbegriffen)

Fruchtsalat mit Rahm

Gebrannte Crème

Apfelcrème

Caramelköppli mit Rahm

Meringue

Cassata mit Rahm

Schoggimousse

Kirschtorte

Eistorte

Vacherin Maison

Schwarzwäldertorte

Coupe Maison

Coupe Dänemark

Coupe Hot Berry

Meringue Glacé

Sorbets nach Wahl

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
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
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcherart mit Rösti und gemischtem Salat	49.50
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 Croquetten	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
Filetsgoulasch Stroganoff mit Reis oder Nüdeli und gemischtem Salat	52.50
Kalbshaxe Maison (am Stück) mit Gemüsebouquets und Safranrisotto	52.50
Englisches Roastbeef mit Bohnen, Tomaten und Kartoffelgratin	53.00
Entrecôte Café de Paris mit Gemüsebouquets und Dauphinekartoffeln	54.50
Schweinsfilets an Morchelsauce mit Gemüsebouquets und Croquetten	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 Croquetten	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. MWST

Gerne servieren wir Ihnen auch ein Überraschungsmenu nach Ihren Preisvorstellungen.

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