

In enger Partnerschaft mit unseren Lieferanten und Produzenten schaffen wir Beziehungen, die für höchste Qualität und lokale Werte stehen. Dies spiegelt unser Engagement für Frische und Nachhaltigkeit wider.

Unsere Partner aus der Region

Gemüse Berger Gemüse | Olten
Käse | Molkereiprodukte Dorfchäsi Hofer | Aarwangen
Käse | Fondue Sennerei Pontresina | Pontresina
Käse | Fondue Horu-Käserei | Zermatt
Fleisch | Wurstwaren Metzgerei Stettler | Schüpfen
Italienische Spezialitäten Gustoso | Fulenbach
Eier Meyer Fredi & Tanja | Ramiswil
Pâtisserie Confiserie Suteria | Solothurn
Glace Mister Cool | Zuchwil
Brot hergestellt vom Vögeli Beck | Hägendorf CH
Diverse Spirituosen Franz Adam | Riedholz
Fisch | Spezialitäten Fideco | Murten
Fisch | Spezialitäten Dyhrberg | Balsthal
Pommes frites Kadi | Langenthal

Liebe Gäste
sollten Sie Fragen zu Zutaten in unseren Gerichten haben, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, stehen Ihnen unsere Mitarbeitenden jederzeit gerne mit Informationen zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.



Salat

Bunter Blattsalat

French Dressing oder Chutz-Vinaigrette

9

Bunter Blattsalat mit knackigem Gemüse

French Dressing oder Chutz-Vinaigrette

12

Eine Schüssel Salat

Bunter Blattsalat mit knackigem Gemüse, Croûtons,

French Dressing oder Chutz-Vinaigrette

ab zwei Pers. je 10.5

Suppen

Tagessuppe

11

Solothurner Wisswysüppli

Suppenhuhn, Lauchstreifen

15

Vorspeise-Vegi

Im Ofen gebackener Weichkäse

mit Flävi's eingelegten Eierschwämmli und
gesalzenen Caramel-Nüssen

15



Vorspeisen

Filetti di alici marinate

Marinierte Sardellenfilets auf

Salat aus weissen Bohnen, Fenchel, Zitrone und roten Zwiebeln

16

Battuta di manzo

Fein gewürfeltes Rindfleisch Piemontesische Art,
Artischocken-Sardellencreme, geröstetes Sauerteigbrot

Vorspeise 24

Hauptgang 36

Gebackenes Markbein vom Rind

Knusprige Kapern, eingelegte rote Zwiebeln, Kräutersalat,
geröstetes Sauerteigbrot

19

Pasta, hausgemacht

Hausgemachte Fusilli-Pasta an Kürbiscreme

mit gebratenen Kürbismürfeln und Kürbiskernen

Vorspeise 19

Hauptgang 26

Hausgemachte Papardelle al Brasato

Bandnudeln mit gezupftem Kalbsbraten, Kalbsjus

Vorspeise 26

Hauptgang 38



Hauptgänge

Tagesangebot

Zusätzlich zur à la carte Karte empfehlen wir Ihnen täglich
weitere Spezialitäten und edle Fleischstücke

Im Balsamico geschmorter Rotkohl

auf Bodenkohlrabipürree mit Röstzwiebeln

29

Salsiccia „Chutz“

Unsere eigene Grillschnecke von Martin Stettler, Schüpfen BE
mit Maisspätzli und Rotkraut

34

Backhendl

Knusprig gebackenes Pouletoberschenkelsteak
mit cremigem Kabis- Rüeblisalat, Pommes frites

36

Grillspiess vom Rindshohrücken

geschichtet mit geräuchertem Bauchspeck
auf Peperoni-Salsa, Pommes frites

38

Petit Tender 250g

Rosa gebratenes flaches Filet vom Rind
mit Rotwein-Chalotten und Kalbsjus, Pommes frites

44



Dessert

Öppis süesses gege Durst

5cl Spätzle Marie-Louise,
Weingut Mathier und Bodenmann, Salgesch VS
12.5

Schoggimousse

aus der Schüssel, am Tisch serviert
Dunkle Schokolade, Hofer's Käseirahm, Eier vom Älpli in Ramiswil
11

Cannoli

Sizilianische Cornets gefüllt mit Ricotta-Schoggicreme
13

Affogato

ein Italienischer Klassiker
8

Zitronen - Colonel

Zitronensorbet mit hausgemachtem Limoncellino
14

Pralinen Dreierlei

Drei Truffes von der Kult-Confiserie Suteria in Solothurn
9.5

Glace und Sorbet

Vanille | Schokolade | Kaffee
Zwetschgensorbet | Zitronensorbet | Himbeersorbet
Kugel 4.50 | mini Kugel 3 | + Käseirahm 1.50

Schweizer Käseauswahl

3 Sorten 12 | 5 Sorten 15



Kinderkarte

Mini-Salatbowl

French Dressing oder Chutz-Vinaigrette

6

Portion Pommes frites

mit Mayo und Ketchup

6

Chutz Nuggets

Hausgemachte Knusperli vom Poulet-Oberschenkel

mit Mayo und Ketchup

12

mit Pommes frites

15

Hausgemachte Pasta natur

10

Hausgemachte

Pasta mit Tomatensauce

12

Chützli

Vanilleglace mit Smarties

und Gummibärli

4.5

