

# 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

## **Insalata Russa**

Salat aus Kartoffel, Karotte und Erbsli

an cremiger Mayonnaise-Sauce, Butterbrioche

12



# Vorspeisen

## **Duo vom hausgebeizten Lachs**

Tatar und Tranchen mit Meerrettichschaum und Salatbouquet

21

## **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 Gnocchetti-Pasta ai Carciofi**

an Artischockencreme mit frittierten Artischocken und Zitrone

Vorspeise 19

Hauptgang 26

## **Hausgemachte Campanelle-Pasta al ragù bianco di vitello**

an weisser Kalbsbolognese

Vorspeise 26

Hauptgang 36



# Hauptgänge

## **Onsen-Ei 62°C**

Wachsweich gekochte Eier mit Kartoffelstock und  
gezupften Austernseitlingen, Pommery-Senfsauce

29

## **Pochiertes Heilbuttfilet**

auf gebratenem Spitzkohl an Schnittlauch-Beurre-blanc,  
Briochecroûtons

42

## **Backhendl**

Knusprig gebackenes Pouletoberschenkelsteak  
mit cremigem Kabis- Rüeblisalat

36

## **Petit Tender**

Rosa gebratenes flaches Filet vom Rind  
an rauchiger Speckmarmelade mit Gemüse

45

## **Geschmorte Bäggli vom Kalb**

an dunkler Rotweinjus mit Gemüse

49

## **Beilage zu den Hauptgängen:**

Pommes Frites, Tagliolini, Kartoffelstock



# Dessert

## **Öppis süesses gege Durst**

5cl Spätlese 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

## **Öpfuchüechli**

mit Vanilleglace und Schlagrahm  
klein 9 | gross 15

## **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

