

# 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

## **Fatmas Cig-Köfte**

orientalisch gewürzter Bulgur in Baby-Lattich

mit Granatapfelsirup

13



# 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 Tomaten-Casarecce-Pasta**

auf Basilikumpesto mit Burrata

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

### **Feta im knusprigen Haselnuss-Pistazien-Mantel**

auf mediterranem Quinoasalat, Limettenhonig

29

### **Salsiccia „Chutz“**

Unsere eigene Grillschnecke von Martin Stettler, Schöpfen BE  
mit Maisspätzli und wildem Stängelbroccoli

34

### **Backhendl**

Knusprig gebackenes Pouletoberschenkelsteak  
mit Caponata „lauwarmes sizilianisches Schmorgemüse“,  
Pomme 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 Tomaten-Chimichurri, Pommes frites

44

serviert als Surf and Turf mit Wildfang-Garnelen

56



# 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

## **Cannoli**

Sizilianische Cornets gefüllt mit Ricotte-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

