

Freuen Sie sich auf
eine ehrliche,
traditionelle Küche
mit regionalen Pro-
dukten. Gekocht
wird mit Leiden-
schaft und Liebe
zum Detail.

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

Rüebli-Ingwersuppe

Kokosmilch, Sizilianisches-Olivenöl

11

Solothurner Wisswysüpli

Suppenhuhn, Lauchstreifen

15



Vorspeisen

Cavolo brasato

Geschmorter Weisskohlspickel, Creme aus Molkekäse,
Pumpernickel, Kräuteröl

15

Pulpo e finocchio

Carpaccio vom Oktopus, mariniertes Fenchel,
Orange, eingelegte rote Zwiebeln

21

Battuta di manzo

Rindstatar Piemontesische Art, Artischocken-Sardellencreme,
geröstetes Sauerteigbrot
Vorspeise 24 | Hauptgang 36

Gebackenes Markbein vom Rind

Knusprige Kapern, eingelegte rote Zwiebeln, Kräutersalat,
geröstetes Sauerteigbrot

19

Plättli zum Teilen

Italienische Charcuterie und Schweizer Käse,
eingelegtes Gemüse

29



Pasta, hausgemacht

Hausgemachte Canestri alla Norma

Aubergine in kräftiger Tomatensugo Ricotta salata
Vorspeise 19 | Hauptgang 26

Hausgemachte Casarecce rigate alla Martina

Salsiccia, Zitrone und Minze
Vorspeise 21 | Hauptgang 29

Hauptgänge

Sellerie-Schnitzel

im würzigen Knuspermantel, gedünsteter Federkohl,
Miso-Mayo
28

Gebratenes Saiblingsfilet

aus Chamby bei Montreux
Salzkartoffeln, Federkohl, Zitronen-Kapernbutter
41

Coq au Heida

Eine Erinnerung an unsere Zeit in Zermatt
Im Weisswein geschmorter Schenkel vom Poulet
Kartoffelstock, Butter-Rüebli, Speck und Champignons
38

Scaloppine al limone

Gebratene Plätzli vom Kalbsnierstück mit Zitrone,
hausgemachten Nudeln, Butter-Rüebli
44



Dessert

Piccolo dolce

Öppis Süesses för e Gluscht
5.5

Pralinen Dreierlei

Drei Truffes von der Kult-Confiserie Suteria in Solothurn
9.5

Zitronencake vom Grosi

mit luftig geschlagener Ricotta-Creme
11

Schoggimousse

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

Affogato

Vanilleglace, Espresso
8

Zwetschge mit Schuss

von Martinas Papi aus Riedholz,
Zwetschgensorbet mit Zwetschgen Schnaps
14

Glace und Sorbet

von Mister Cool, Zuchwil
Vanille | Schokolade | Zwetschge | Doppelrahm-Merinque
Kugel 4.50 | mini Kugel 3 | + Käseirahm 1.50

Schweizer Käseauswahl

3 Sorten 12 | 5 Sorten 15

