

Mittagskarte

Vorspeisen:

<i>Klassisches Beefsteak Tatar mit seinen Garnituren Toast und Butter</i>	<i>70 gr.</i>	<i>19</i>
<i>Nüsslisalat Jäger Art mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Toastbrotcroutons</i>		<i>13</i>
<i>Gemischter Salat</i>		<i>11</i>
<i>Marktfrischer Blattsalat</i>		<i>9</i>
<i>Feine Kürbisrahmsuppe mit seinem Öl und gerösteten Kernen</i>		<i>11</i>
<i>Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Croutons</i>		<i>11</i>

Hauptgänge Fisch und Vegetarisch:

<i>Gebratene Wolfsbarschfilets mit Safransauce auf gedämpftem Lauch-Wirsingbeet und Trockenreis</i>		<i>35</i>
<i>Schweizer Eglifilet aus Frutigen im Butter gebraten auf Champagner-Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln</i>		<i>38</i>
<i>Fish and Chips Frittierte Zanderknusperli mit Pommes Frites und hausgemachter Tatarsauce</i>		<i>26</i>
<i>Kartoffelgnocchi mit Wirsing, Lauch, Champignon Trauben und Baumnüssen, Schnittlauch-Buttersauce</i>		<i>26</i>

Hauptgänge Fleisch:

<i>Gebratenes Lammnierstück mit einer Kräuterkruste überbacken, auf geschmortem Rotkraut, mit kräftiger Jus und Kartoffelgratin</i>	42
<i>Rindshuftwürfel «Stroganoff» an einer feinen Paprika-Wodkasauce und hausgemachte Spätzli</i>	39
<i>Schweins Cordon Bleu gefüllt mit geräuchtem Bauern Speck aus Altreu und Jura-Bergkäse, Pommes Frites und buntes Gemüsebouquet</i>	35
<i>Hausgemachte Hacktätschli aus regionalem Kalbfleisch auf feinem Kartoffelstock, mit Champignonrahmsauce und glasiertem Gemüse</i>	32
<i>Klassisches Beefsteak Tatar mit seinen Garnituren Toast und Butter</i>	140 gr. 31
<i>Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites</i>	25
<i>Bunter Fitnesssteller mit:</i>	
<i>- Paniertem Schweinsschnitzel vom Nierstück</i>	26
<i>- Zanderknusperli im Bierteig und Tatarsauce</i>	28
<i>Klassischer Wurst-Käsesalat reichlich garniert</i>	21
<i>Beilagen: Pommes Frites</i>	6

Preis in CHF inkl. MwSt