

Menuvorschläge

Restaurant Fischerstube in Altreu

E-Mail: info@fischerstube-altreu.ch

Telefon: 032 641 14 06

Lieber Gast

Wir freuen uns über Ihr Interesse bei uns in der Fischerstube einen Anlass durchzuführen und präsentieren Ihnen gerne unsere Menuvorschläge.

Die genaue Gästezahl bitten wir Sie mindestens zwei Tage im Voraus zu melden, dies erleichtert uns die Vorbereitungsarbeiten und garantiert einen reibungslosen Ablauf. Die von Ihnen 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Für gemeldete aber nicht anwesende Gäste erlauben wir uns einen Unkostenbeitrag von 50% des Menupreises in Rechnung zu stellen.

Wenn nicht speziell vermerkt, sind alle Angebote ab 10 Personen erhältlich. Unsere Menus und Vorschläge gelten als einheitliche Bestellung für die ganze Gruppe!

(ausser bei speziellen Kostformen)

Menuwahl

Unsere Menuvorschläge sind abwechslungsreich und sollen Ihnen vor allem eine gewisse Richtlinie aufzeigen. Am liebsten sitzen wir mit Ihnen an einen Tisch und unterbreiten Ihnen bei einer persönlichen Besprechung ein Menu nach Ihren Wünschen sowie unter Berücksichtigung der saisonalen Produkte.

Verlängerung

Ohne weitere Abmachung reservieren wir Ihnen den Raum mittags bis um 16.00 und abends bis um 23.00. Jede weitere halbe Stunde verrechnen wir Ihnen bis max. 02.00 Uhr mit Fr. 100.00.

Zapfengeld

Bei mitgebrachtem Wein wird ein Zapfengeld von Fr. 28.00 pro Flasche in Rechnung gestellt.

Zahlungsmittel

Die aufgeführten Preise verstehen sich als Nettopreise in CHF inkl. 7,7% MwSt. Wir bieten Ihnen folgende Zahlungsmittel an:

- In bar am Tag des Anlasses
- EC Direkt, Post-Card
- Mit Einzahlungsschein innert 10 Tagen (bei dieser Zahlungsart nehmen wir gerne eine Anzahlung von Fr. 400.00 in bar entgegen)
- **Kreditkarten akzeptieren wir bei Banketten nicht**

Reservation

Diese nehmen wir sehr gerne telefonisch oder per E-Mail entgegen. Anlass- und Menubesprechung führen wir gerne persönlich mit Ihnen durch.

Feuerwerk

Ist bei uns leider nicht erlaubt

Apéro

Pommes Chips und Salznüssli	pro Person	2.50
Gemüsedip mit zweierlei Saucen	pro 100g	4.50
Mini Schinkengipfeli (mind 10 Stück)	32g/Stk	2.00
Mini Chäschüechli (mind. 10 Stück)	16g/Stk	2.00
Blätterteigschnecken mit Schinken oder Käse (mind 10 Stk)	Stück	2.00
Mini Frühlingsrollen mit Poulet oder Gemüse (mind 10 Stk)	Stück	2.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	9
Gemischter Blatt- und Gemüsesalat	11
Nüsslissalat mit Speck, Ei und Croutons (Saisonal)	13
Rindscarpaccio mit buntem Salatsträusschen und gehobelter Parmesan	18
Avocadotatar mit Rauchlachsrose und Meerrettichschaum	18

Suppen

Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Croutons	11
Bouillon mit Einlage nach Wunsch	8.50
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Saucisson	10
Rüebli- und Kartoffelsuppe mit asiatischem Touch	10

Hauptgerichte

vom Schwein

Schnitzel vom Nierstück mit Champignonrahmsauce, Nudeln und buntes Gemüse	30
Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und buntes Gemüse	33
Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel an einer Apfel-Calvadossauce, Spätzli und buntes Gemüse	40

vom Rind

Rosa gebratenes Roastbeef (Niedergaren) mit Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin und buntes Gemüse	45
Rindsfiletstück im Ofen gebraten (Niedergaren) mit Trüffeljus, Kartoffelstock und buntes Gemüse	54

vom Kalb

Kalbsnierstückbraten aus dem Ofen an einer Senfsauce Kartoffelstock und buntes Gemüse	45
Kalbssteak an einer Steinpilz.- oder Morchelrahmsauce, Pommes frites, buntes Gemüse	48
Saltinbocca (Rohschinken und Salbei) auf cremigem Safranrisotto und Cherrytomaten am Stiel	38

vom Poulet und Lamm

Pouletbrust mit Kräuter-Cantandou gefüllt, Kräuterjus, Butternudeln buntes Gemüse	32
Lammrückenfilet mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Cherrytomaten am Stiel	42

vom Fisch

Gebratenes Zanderfilet an einer cremiger Weissweinrahmsauce, Blattspinat und Trockenreis	36
CH-Eglifilet Müllerin Art mit Bratkartoffeln und buntes Gemüse	42

Vegetarische Varianten

Tofu-Piccata mit Tomatenspaghetti	26
Blätterteigpastetli gefüllt mit buntem Gemüse an einer leichter Rahmsauce, serviert mit Nudeln oder Pommes frites	26
Vegetarisches «Stroganoff» mit Champignons und Peperoni, serviert im Reisring	26

Dessert

Toblerone Schokoladenmousse garniert	11
Tiramisu hausgemacht	10
Karamelköppli mit Rahm	9
Brönnti Creme mit Rahm	9
Fruchtsalat	8
Erdbeertörtli (saisonal)	8
Vermicelletörtli (saisonal)	7

Zusammengestellte Menus

Menu Traditionell Fr. 48.00

Grüner Salat

saisonale Gemüsecremesuppe

Schwedenbraten mit Portweinjus
(Schweinsbraten mit Dörrzwetschgen gefüllt),
Kartoffelstock und buntes Gemüse

Brönnti Creme mit Rahm

Menu Fischerstube Fr. 61.00

Grüner Salat

Solothurner Wysüpli

Schweinsfilet im Speckmantel an einer Apfel-Calvadosauce
Spätzli und buntes Gemüse

Tobleronemousse

Menu Steak Fr. 68.00

Grüner Salat

Bouillon mit Einlage nach Wahl

Zartes *Kalbssteak mit Morchelsauce
Pommes frites und buntes Gemüse

Caramelköppli mit Rahm

*falls gewünscht, ersetzen wir das Kalbssteak durch ein Schweinssteak Fr. 58.

Menu Gehoben Fr. 66.00

Grüner Salat

Rüebli-suppe mit asiatischem Touch

Roastbeef rosa gebraten (niedergaren) mit Sauce Hollandaise

Kartoffelkroketten und buntes Gemüse

Tiramisu

Menu Luxus Fr. 82.00

Rauchlachsrose auf Avocadosalat und Salatsträusschen

Solothurner Wysüpli

Rindsfiletmittelstück auf dem Ofen (Niedergaren) mit Trüffeljus

Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Toblerone Schoggimousse