

Vorspeisen

<i>Klassisches Beefsteak Tatar mit seinen Garnituren</i>		
<i>Toast und Butter</i>	<i>70 gr.</i>	19
	<i>140 gr.</i>	31
<i>Geissenfrischkäse aus Wangen a/Aare in der Nusskruste gebraten auf gelbem Randencarpaccio, mariniert mit Bärlauchpesto</i>		15
<i>Räucherforellenfilet aus der Forellenzucht in Kräiligen feines Bärlauchmousse und buntes Salatsträusschen</i>		16
<i>Bunter Frühlingssalat mit Speck, gehacktem Ei und Croutons Radisli und Frühlingzwiebeln</i>		13
<i>Gemischter Salat</i>		11
<i>Marktfrischer Blattsalat</i>		9
<i>Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Croutons</i>		11

Preis in CHF inkl. MwSt

Hauptgänge Fisch und Vegetarisch

<i>Gebratene Lachsforellenfilet aus der Forellenzucht in Kräiligen auf weissen Spargeln mit Safransauce und feinen Bärlauchspätzli</i>	39
<i>Wolfsbarschfilet mit Haut gebraten auf cremigem Spargelrisotto</i>	36
<i>Fish and Chips Handgemachte Eglifilet im Twanner Weinteig frittiert Pommes Frites und hausgemachter Tatarsauce</i>	31
<i>Gebratene Kartoffelgnocchi mit Spargeln, Frühlingszwiebeln und Champignon, Kräuterbuttersauce</i>	28

Preis in CHF inkl. MwSt

Hauptgänge Fleisch

<i>Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Rauchspeck aus Altreu und Jura-Bergkäse, Pommes Frites und buntes Gemüsebouquet</i>	38
<i>Gebratenes Lamm Nierstück unter der Kräuterkruste mit kräftigem Kräuterjus, Kartoffelgratin und buntem Gemüse</i>	44
<i>Rosa gebratenes Entrecôte vom regionalen Weiderind mit hausgemachtem Café de Paris, Pommes Frites und buntes Gemüse</i>	44
<i>Poulet Brust «Saltimbocca» gefüllt mit Kräuterfrischkäse im Rohschinkenmantel, auf cremigem Spargelrisotto</i>	35
<i>Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Schalotten, Spargeln und Bärlauchpesto serviert mit einer knusprigen Rösti (es hät solangs hät)</i>	36
<i>Bunter Fitnesssteller mit:</i>	
<i>- paniertem Schweinsschnitzel vom Nierstück</i>	26
<i>- mit handgemachten Eglifilet im Twanner-Weinteig frittiert</i>	33
<i>Beilagen Pommes Frites</i>	6

Preis in CHF inkl. MwSt