

## **Vorspeisen**

<i>Klassisches Beefsteak Tatar mit seinen Garnituren</i>		
<i>Toast und Butter</i>	<i>70 gr.</i>	<b>19</b>
	<i>140 gr.</i>	<b>31</b>
<i>Wangener Ziegenfrischkäse im Nussmantel gebraten auf mariniertem Randencarpaccio und Knoblibrot</i>		<b>16</b>
<i>Hausgemachte Kürbisquiche mit buntem Salatbouquet mit gebratenen Champignon, Apfelstreifen, Trockenfeigen Kürbiskerne und Baumnüsse</i>		<b>16</b>
<i>Nüsslisalat «Fischerstube» mit Ei, Speck und Croutons</i>		<b>14</b>
<i>Gemischter Salat</i>		<b>11</b>
<i>Marktfrischer Blattsalat</i>		<b>9</b>
<i>Feine Kürbisrahmsuppe aus regionalem Hokaidokürbis mit gerösteten Kernen und Kernöl</i>		<b>11</b>
<i>Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Croutons</i>		<b>11</b>

*Preis in CHF inkl. MwSt*

## **Hauptgänge Fisch und Vegetarisch**

<i>Gebratene Eglifilet aus Frutigen auf Rahmsauerkraut mit Kräuter-Bratkartoffeln</i>	<b>42</b>
<i>Zanderfilet knusprig gebraten mit Weisswein-Safransauce Trockenreis und buntes Gemüsebouquet</i>	<b>38</b>
<i>Fish and Chips mit CH- Eglifilets aus Raron im Backteig frittiert Pommes Frites und Tatarsauce</i>	<b>34</b>
<i>Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Waldpilzsauce</i>	<b>28</b>

*Preis in CHF inkl. MwSt*

## Unsere Klassiker

<i>Schweins Cordon Bleu gefüllt mit geräuchertem Bauern Speck aus Altreu und Jura-Bergkäse, Pommes Frites und buntes Gemüsebouquet</i>	<b>38</b>
<i>Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten, mit Schalotten, Apfelwürfel und Kräutern, flambiert mit Calvados serviert mit einer knusprigen Rösti (es hät solangs hät)</i>	<b>36</b>
<i>Rosa gebratenes Entrecôte vom regionalen Weiderind mit hausgemachter Café de Paris, Pommes Frites und Gemüsebouquet</i>	<b>44</b>
<i>Bunter Fitnesssteller mit:</i>	
- <i>paniertem Schweinsschnitzel vom Nierstück</i>	<b>26</b>
- <i>mit CH- Eglifilets aus Raron im Backteig frittiert</i>	<b>36</b>
<i>Beilagen Pommes Frites</i>	<b>6</b>

## Herbstlich

<i>Hirschentreôte rosa gebraten mit Waldpilzrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Preiselbeerapfel</i>	<b>45</b>
<i>Zarte Rehschnitzel mit Preiselbeer-Ginrahmsauce hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Preiselbeerapfel</i>	<b>43</b>
<i>Rehpfeffer nach Jägerart mit Silberzwiebeln, Speck, Crôutons und Champignon hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerapfel</i>	<b>35</b>

*Preis in CHF inkl. MwSt*