

# Mittagskarte

## Vorspeisen

<i>Bunter Frühlingssalat mit Speck, gehacktem Ei und Croutons Radisli und Frühlingszwiebeln</i>	<b>13</b>
<i>Gemischter Salat</i>	<b>11</b>
<i>Marktfrischer Blattsalat</i>	<b>9</b>
<i>Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Croutons</i>	<b>11</b>
<i>Räucherforellenfilet aus der Forellenzucht in Kräiligen feines Bärlauchmousse und buntes Salatsträusschen</i>	<b>16</b>

## Hauptgänge Fisch und Vegetarisch

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

## Hauptgänge Fleisch

<i>Gebrautes Lamm Nierstück unter der Kräuterkruste mit kräftigem Kräuterjus, Kartoffelgratin und buntem Gemüse</i>	<b>44</b>
<i>Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Rauchspeck aus Altreu und Jura-Bergkäse, Pommes Frites und buntes Gemüsebouquet</i>	<b>38</b>
<i>Rosa gebratenes Entrecôte vom regionalen Weiderind mit hausgemachtem Café de Paris, Pommes Frites und buntes Gemüse</i>	<b>44</b>
<i>Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Schalotten, Spargeln und Bärlauchpesto serviert mit einer knusprigen Rösti (es hät solangs hät)</i>	<b>36</b>
<i>Pouletbrust «Saltimbocca» gefüllt mit Kräuterfrischkäse im Rohschinkenmantel, auf cremigem Spargelrisotto</i>	<b>35</b>
<i>Klassisches Beefsteak Tatar mit seinen Garnituren</i>	
<i>Toast und Butter</i>	<b>70 gr. 19</b>
	<b>140 gr. 31</b>
<i>Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites</i>	<b>25</b>
<i>Bunter Fitnesssteller mit:</i>	
- <i>Paniertem Schweinsschnitzel vom Nierstück</i>	<b>26</b>
- <i>Handgemachten Eglifilet im Twanner-Weinteig frittiert mit Tatarsauce</i>	<b>33</b>
<i>Beilagen Pommes Frites</i>	<b>6</b>

*Preise in CHF inkl. MwSt*