

# Mittagskarte

## Vorspeisen

<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>Hausgemachte Kürbisquiche mit buntem Salatbouquet mit gebratenen Champignon, Apfelstreifen, Trockenfeigen Kürbiskerne und Baumnüsse</i>	<b>16</b>
<i>Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Croutons</i>	<b>11</b>

## Hauptgänge Fisch und Vegetarisch

<i>Gebratene Eglifilet aus Frutigen auf Rahmsauerkraut mit Kräuter-Bratkartoffeln</i>	<b>42</b>
<i>Fish and Chips CH-Egliknusperli aus Raron im Backteig frittiert mit Pommes Frites und hausgemachter Tatarsauce</i>	<b>34</b>
<i>Vegetarischer Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Waldpilzsauce</i>	<b>28</b>

## Hauptgänge Fleisch

<i>Schweins Cordon Bleu gefüllt mit geräuchertem Bauern Speck aus Altreu und Jura-Bergkäse, Pommes Frites und buntes Gemüsebouquet</i>	<b>36</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>Zarte Rehschnitzel mit Preiselbeer-Ginrahmsauce hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Preiselbeerapfel</i>	<b>43</b>
<i>Rosa gebratenes Entrecôte vom regionalen Weiderind mit hausgemachter Café de Paris, Pommes Frites und Gemüsebouquet</i>	<b>44</b>
<i>Klassisches Beefsteak Tatar mit seinen Garnituren Toast und Butter</i>	<b>140 gr. 31</b>
<i>Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites</i>	<b>25</b>
<i>Bunter Fitnessteller mit:</i>	
- <i>Paniertem Schweinsschnitzel vom Nierstück</i>	<b>26</b>
- <i>CH- Eglifilet aus Raron im Backteig frittiert mit hausgemachter Tatarsauce</i>	<b>36</b>
<i>Beilagen Pommes Frites</i>	<b>6</b>

*Preise in CHF inkl. MwSt*