

# Menüvorschläge 2011



### **Apéro (pro Person)**

Apérogebäck trocken	5.00
Verschiedenes Apérogebäck gefüllt	8.90
Nüssli und Chips	3.50
Gemüsedips mit 3 verschiedenen Saucen	7.50

### **Salate (als Vorspeise)**

Grüner Saisonsalat	8.90
Gemischter Saisonsalat	9.90
Salatkomposition mit gebratenen Steinpilzen	16.50
Salatkomposition mit gebratenen Riesengarnelen im Speckmantel	19.50
Nüsslisalat Mimosa (Nov-Mai)	12.90
Bunter Wintersalat mit Kaninchenfilets im Seranoschinkenmantel	19.50

### **Kalte Vorspeisen**

Hausgemachtes Beefsteak Tartar mit Toast und Butter	23.50
Rindscarpaccio mit Parmesan und kaltgepresstem Olivenöl	18.90
Flusskrebschenscocktail auf bunten Wintergssalaten	18.90
Bündnerteller mit Bündnerfleisch und Rohschinken, garniert	19.50
Geräucherter Lachs mit seinem Mousse, Meerrettichschaum und Salatbouquet	19.50
Lauwarme Entenbruststreifen an Orangen-Olivenöl, Salatvariation	18.50

## **Suppen**

Consommé mit Ei, Mark oder Gemüsestreifen und Croutons	7.50
Solothurner Määretsuppe	9.90
Solothurner Wysüpli mit Royal überbacken	10.50
Petersilienwurzelsuppe mit Olivenkrustenbrot	12.50
Safran- Pot-au-feu mit Edelfischen und Gemüsestreifen	15.50
Kürbiscremesuppe mit Greyerzer Doppelrahn	10.50

## **Warme Vorspeisen**

Pilztoast (je nach Saison diverse Pilze)	16.50
Tagliatelle mit Stenpilzen, Kräutern und Tomaten	17.50
Safrantagliatelle mit Wintertrüffeln	22.50

## **Fischgerichte (als Vorspeise minus 15.—Fr.)**

Eglifilet frittiert oder meunier	38.50
Lachssteak vom Grill Gemüse garnitur und Salzkartoffeln Sauce Béarnaise	35.50
Saiblingsfilet Grenobler Art, Gemüsebouquet	36.50
In Butter gebratene St. Petersfischfilet an Zitronensauce, Broccoli	32.50
Grilliertes Baramundifilet mit Butter und frischen Kräutern, Gemüse	34.50
Riesenkrevetten mit Gemüsestreifen an Knobli-Kräutersauce	39.50
Pochiertes Forellenfilet an Chardonnayrahmsauce, Gemüsebouquet	35.50
Ganz gebratene Forelle nach Bündner Art	35.50
Beilagen: Pilav-Reis, Wildreis-Mix, Salzkartoffeln oder Butternudeln	

## **Grilladen**

Rindsfiletsteak (180 gr.)	45.50
Entrecôte (180 gr.)	38.50
Kalbssteak (180 gr.)	45.50
Kalbspaillard (150 gr.)	37.50
Schweinssteak (200 gr.)	27.50

Alle Grilladen servieren wir Ihnen mit einer kleinen Gemüseauswahl, einer Beilage nach Wahl und Kräuterbutter oder eine Sauce nach Wahl.

Beilagen: Kroketten, Pommes frites, Butternudeln, Pilav-Reis, Wildreis-Mix, Butterrösti oder Kartoffelgratin

## **Fleischgerichte**

Zürcher Rahmgeschnetzeltes, Broccoli, Rösti,	39.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Gemüseauswahl, Nudeln	47.50
Saltimbocca a la Romana, Marsalasaucce, Butternudeln, Gemüse	26.50
Rindsfilet-Goulasch „Stroganoff“, Gemüse garnitur, Reis	40.50
Pochierte Poulardenbrust an Frühlingskräutersauce, Gemüse garnitur, Reis	28.50
Trois-filets-mignons, Gemüse garnitur, 2 Beilagen nach Wahl	53.50
Gebratenes Lamentrecôte an Kräuterjus, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin	39.50
Churer Lammbeckybraten an Siruppflaumensauce, Polenta, Gemüse	32.50
Kalbspiccata Milanese, Safranrisotto und Gemüsebouquet	39.50
Kalbsfiletmedaillons an Trüffelrahmsauce, Gemüse garnitur, Butternudeln	53.50
Gebratene Entenbrust an Orangenschaumsauce, Gemüse garnitur, Pilav-Reis	36.50
Lammhüftchen mit Kräuterkruste, Gemüse garnitur, Bratkartoffeln	39.50
Fondue chinois (Rind, Poulet, Schwein, Mustang) à Discretion mit Salat, Beilage nach Wahl div. Saucen und reichhaltiger Garnitur	44.50

Bei grösseren Menüs gewähren wir Preisnachlässe auf die Hauptgänge, insbesondere da die Portionen etwas kleiner sein müssen.

## **Dessert**

Sorbetteller	10.50
Dessertteller „Seerose“	16.50
Gebrannte Creme mit Rahm	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch	12.50
Panna cotta mit warmen Waldbeeren	10.50
Lauwarmes Schokogugelhöpfl mit Pistazieneis und Rahm	12.50
Lebkuchenparfait mit Rotwein-Zimtzwetschgen und Rahm	13.50
Kleiner Käseteller	11.50
Käseplatte (min. 10 Pers.)	15.00
Dessertbuffet (ab 15 Pers.)	16.50

**Fragen Sie nach individuellen Vorschlägen für Ihren Anlass, nach Ihren Wünschen!**

# Menüs

Nachfolgend finden Sie einige Beispiele komplett zusammen gestellter Menüs. Wir weisen Sie darauf hin das einzelne Komponenten oder Gerichte dieser Menüs ausserhalb ihrer Saison nicht erhältlich sind. **Saisonale und Vegetarische Menüs** stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zusammen.

## Menü 1 sFr. 69.50

**Salatkomposition mit gebratenen Steinpilzen**

\*\*\*

**Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Greyerzer Doppelrahm**

\*\*\*

**Sorbet**

\*\*\*

**Saltinbocca a la Romana mit Marsalasaucе,  
Tagliatelle und Gemüse**

\*\*\*

**Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesauce**

## Menü 2 sFr. 59.50

**Nüsslersalat mit Rauchlachsstreifen**

\*\*\*

**Sorbet**

\*\*\*

**Kalbsschnitzel vom Grill  
Sauce Béarnaise  
Bratkartoffeln, Gemüsebouquet**

\*\*\*

**Panna Cotta mit Rotwein-Zimtzwetschgen**

**Menü 3 sFr. 74.50**

**Salatvariation mit Rindfleischempanadas (Fleischkrapfen)**

\*\*\*

**Randenschaumsuppe mit gebratener Jakopsmuschel**

\*\*\*

**Sorbet**

\*\*\*

**Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Nudeln und Gemüse**

\*\*\*

**Waldbeerengratin mit Vanilleglace**

**Menü 4 sFr. 59.50**

**Rehsatéspiessli auf Sprossensalat**

\*\*\*

**Sorbet**

\*\*\*

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art,  
Rösti, Frühlingsgemüse**

\*\*\*

**Dessertvariation „Seerose“**

**Menü 5 sFr. 69.50**

**Nüsslersalat Mimosa**

\*\*\*

**Petersilienwurzelschaumsuppe mit Olivenkrustenbrot**

\*\*\*

**Sorbet**

\*\*\*

**Kalbpiccata Milanese, Safranrisotto und Gemüsebouquet**

\*\*\*

**Lebkuchenparfait mit Rotwein-Zimtzwetschgen**

**Menü 6 sFr. 84.50**

**Salatkomposition mit gebratener Entenleber auf Toast**

\*\*\*

**Getrüffeltes Kartoffelschaumsüppchen**

\*\*\*

**Sorbet**

\*\*\*

**Gebratene Rindsfilet Medaillons im Speckmantel**

**Portweinsauce, Rosmarinkartoffeln und**

**Gemüse garnitur**

\*\*\*

**Parfaitvariation mit frischen Früchten**

**Menü 7 sFr. 73.50**

**Knackiger Eisbergsalat „Mimosa“**

\*\*\*

**Gebratenes St. Petersfischfilet in der Nusskruste**

**Auf frischem Blattspinat, Wildreis**

\*\*\*

**Sorbet**

\*\*\*

**Glasierter Kalbsbraten an Calvadossauce**

**Butternudeln, Gemüse garnitur**

\*\*\*

**Lauwarmes Schokoladengüßli mit Pistazienglace und Rahm**

**Menü 8 sFr. 74.50**

**Salatkomposition mit gebratener Wachtelbrust**

\*\*\*

**Solothurner Wysüpli**

\*\*\*

**Sorbet**

\*\*\*

**Rindsfiletgoulasch « Stroganoff »**

**Pilav-Reis**

**Broccoli mit gerösteten Mandeln**

\*\*\*

**Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanilleglace**

**Menü 9 sFr. 69.50**

**Salatkomposition mit Hohrückenfiletstreifen und gerösteten Cashewnüssen**

\*\*\*

**Tomatencremesuppe mit Basilikum**

\*\*\*

**Sorbet**

\*\*\*

**Kalbsrahmschnitzel**

**Gemüse garnitur, Frische Butternudeln**

\*\*\*

**Emmentaler Merengues mit Vanilleglace und Rahm**

**Menü 10 sFr. 63.50**

**Avokado-Ananassalat mit rosa gebratener Entenbruststreifen**

\*\*\*

**Consommé mit Sherry**

\*\*\*

**Sorbet**

\*\*\*

**Lachssteak auf Rahmsauerkraut**

**Salzkartoffeln, Gemüse**

\*\*\*

**Dessertvariation „Seerose“**

## **Wichtige und nützliche Informationen zu unseren Menüvorschlägen**

### **Tischdekoration**

Wir bestellen gerne für Sie, und nach Ihren Angaben, Blumen und Arrangements und verrechnen diese nach Lieferantenrechnung.

### **Freinacht (ab 24:00 Uhr)**

Eine Freinacht dauert maximal bis 02.00 Uhr. Die Kosten betragen Pauschal sFr. 160.- inklusive evtl. Einholen der Bewilligung und Ueberstundenzuschläge für unser Personal.

### **Sitzungen in unserem Saal**

Unser Saal im 1. Stock steht auch Ihren Geschäfts-Anlässen zur Verfügung.

Die Saalmiete für eine Sitzung beträgt sFr. 80.--.

Die Saalmiete entfällt, wenn Sie bei uns Ihren Lunch oder Ihr Dinner einnehmen.

### **Menübesprechung**

Damit wir Ihnen das Optimum an Zeit und Aufmerksamkeit entgegen bringen können sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie mit uns einen Termin vereinbaren.

### **Unsere Öffnungszeiten**

Dienstag bis Freitag: 09.00 Uhr—14.00 Uhr und 17.00 Uhr bis Feierabend

Samstag: 17:00 Uhr—23:30 Uhr

Sonntag: 10.00 Uhr—22.00 Uhr

Montag: Ruhetag

## **Für Ihren Anlass gelten durchgehende Öffnungszeiten 7 Tage die Woche (Minimum 12 Personen)**