



MENU „WINTERNACHT“

Randencarpaccio mit Rauchlachstatar und Baumnüssen

**

Kalbsbäckli an einer kräftigen Merlotsauce
Safranspätzli und Gemüse

**

Lebkuchenmousse mit Orangensalat,
Cheesecake und Vanilleglace

Fr. 59.—

MENU „ADVENTSZAUBER“

Rauchlachsrose mit einem Gin-Tonic-Espuma,
Avocadosmousse und kalte Melonensuppe

**

Safransuppe mit Milchschaum

**

Rindsfiletgulasch Stroganov
Wilder Reis und Gemüse

**

Zweifarbige Chocomousse auf Dörraprikosen,
Karamelglace und Ananassalat an rosa Pfeffer

Fr. 69.—



MENU „EISKRYSTALL“

Lauwarmes Kaninchenfilet im Speckmantel
auf weissem und rotem Kohlsalat
mit pikantem Dörrfrüchtecocktail und Dillsensauce

**

Kartoffelsuppe mit gebratener Entenleber

**

Seezungenfilet auf Trüffelravioli mit Rieslingsauce

**

Zitronengras-Sorbet mit Cointreau und grünem Apfel

**

Rosa gebratenes Kalbssteak
mit süss-saurem Zwiebel-Confit
Curryrisotto und Gemüse

**

Weisses und dunkles Tobleronemousse,
Zitronen- und Zwetschgensorbet und ein Apfelcrêpe

Fr. 85.—

MENU „GRÜNE TANNEN“ (vegetarisch; vegan)

Tomaten-Cashew-Mozzarella

**

Geräucherter Tofu mit Süsskartoffel-Püree
und Petersilienwurzel

**

Crêpes Suzette

Fr. 55.—



KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat		7
Gemischter Salat		9.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons	1 / 2 Portion	9.50
	1 / 1 Portion	15
Randencarpaccio mit Rauchlachstatar und Baumnüssen		19
Rauchlachsrose mit einem Gin-Tonic-Espuma, Avocadosmousse und kalter Melonensuppe		22
Rindfleisch-Tatar	1 / 2 Portion (60 g)	22
mit Toast und Butter	1 / 1 Portion (120 g)	36
Entenleberterrinen auf Orangensalat mit Preiselbeeren Toast und Butter		19
Krevettencocktail mit Toast und Butter		18

WARME VORSPEISEN

Gebratene Entenleber auf Calvados-Aepfeln	26
Feine Spaghetti mit Trüffel und Wachtelei	26

SUPPEN

Solothurner Weinschaumsuppe	12
Apfelweinsuppe mit Pouletwürfeli	12
Kartoffelsuppe mit gebratener Entenleber	12



FISCHGERICHTE

Seezungenfilet auf Blattspinat an Dézaleysauce Reis	45
Zanderfilet gebraten auf Sauerkraut mit einer Currysauce und Randen	29

HAUPTSPEISEN

Kalbsbäckli mit kräftiger Merlotsauce Safranspätzli und Gemüse	36
Rindsfiletgulasch Stroganov Wilder Reis und Gemüse	34
Kalbswienerschnitzel mit Preiselbeeren Pommes Frites und Gemüse	39
Kalbs-Cordon-Bleu Pommes Frites und Gemüse	39
Kaninchenrücken im Speckmantel mit Rotweinsauce auf Sauerkraut Bratkartoffeln	35
Traditionelles Riz Casimir (Kalbsgeschnetztes an einer Currysauce mit Früchten und Reis)	34
Rosa gebratenes Kalbssteak mit süss-saurem Zwiebel-Konfit Curryrisotto und Gemüse	45
US-Rindsfilet (200 g) mit Sauce Béarnaise Streichholzkartoffeln und Gemüse	65
Lammrücken rosa gebraten auf Rotweinsauce Pommes Williams und Gemüse	39