

ADVENT

EIN BISSCHEN WIE IN DEN BERGEN
UND TROTZDEM IM SCHÖNEN SEELAND



«eifach GMÜETLICH»



KÄSEFONDUE
Fr. 25.-- pro Person

POT-AU-FEU aus dem Suppentopf
Fr. 20.-- pro Person

«für ä guete **START I ABE**»

Blattsalat mit unserem Hausdressing

Fr. 7.50

Gemischter Salat

Fr. 9.50

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons
der beliebte Wintersalat mit unserem Hausdressing

Fr. 10.50

Kleines Rindstatar, dazu Toast und Butter

Fr. 19.—

Solothurner Wysuppe

Fr. 8.50

ab 2 Personen:

Blattsalat im „Löcherbeckli“

mit Radiesli, Sprossen, Kräutern und gehacktem Ei
mit zwei verschiedenen Dressings

Fr. 8.50 pro Person

ä chli «BÄRGHÜTTE-FEELING»

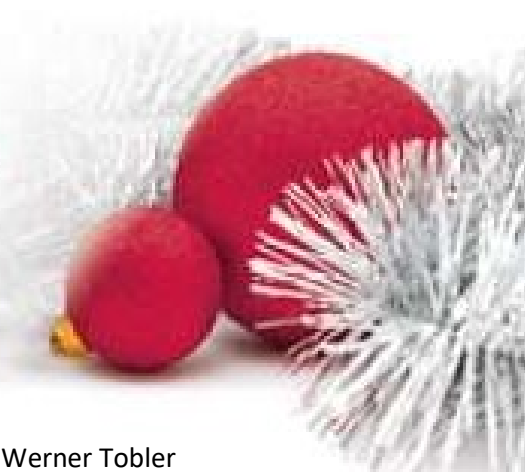
Käseschnitte mit Speck und Spiegelei

Fr. 16.—

Hörnli u Ghackets mit Oepfumues

Fr. 22.—

Das Ihnen servierte Fleisch stammt aus der Schweiz
Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen?
Bitte wenden Sie sich an unser Service-Team



DAS GANZE TEAM FREUT SICH ÜBER IHREN BESUCH

Gesamtverantwortung:

Brigit Brüderli und Marianne Schwab

Es kochen für Sie:

Hans-Ruedi Stalder, Hanspeter Schmid, Sepp Pelzmann, Beat Kunz, Fritz Habegger, Werner Tobler

Bedient werden Sie von:

Hermine, Christine, Ursula, Andreea

Die guten Geister hinter den Kulissen:

Fränzi und Seyfettin



u eifach ZUM GNIESSE

Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti **Fr. 24.—**

Suure Mocke (kräftig gebeizter Rindsbraten)
mit Kartoffelstock und Gemüse **Fr. 26.—**

Zanderfilet mit einer Dillsauce
auf Gemüse- und Kartoffelstängeli **Fr. 22.—**

Schweinsfilet-Médailles an Morchelsauce
Breite Nudeln und Gemüse **Fr. 32.—**

Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes Frites und Gemüse **Fr. 38.—**

Kalbswienerschnitzel
Pommes Frites und Gemüse **Fr. 29.—**



RATSHERRENTOPF

Kalbsschnitzel, Rindsfilet, Schweinsfilet,
Cipolata und Specktranchen
auf Bratkartoffeln
mit Gemüse und zwei verschiedenen Saucen
Fr. 29.50

vegetarisch

Breite Nudeln an Morchelsauce **Fr. 22.—**

