

VORSPEISEN

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons	1 / 2 Portion 1 / 1 Portion	Fr. 9.— Fr. 16.—
Grüner Salat		Fr. 7.—
Gemischter Salat		Fr. 9.50
Rindfleisch-Tatar mit Toast und Butter	1 / 2 Portion 1 / 1 Portion	Fr. 22.— Fr. 36.—
Geräucherter Lachs mit drei verschiedenen Saucen Toast und Butter	1 / 2 Portion 1 / 1 Portion	Fr. 19.— Fr. 30.—
Krevettencocktail mit Toast und Butter		Fr. 18.—

SUPPEN

Solothurner Wysesuppe		Fr. 12.—
Blumenkohlsuppe mit Pistazien		Fr. 12.—
Kresseschaumsuppe mit Safranfäden		Fr. 12.—

PASTA

Spaghetti Bolognaise	Fr. 19.—
Spaghetti Carbonara	Fr. 19.—
Spaghetti all'olio	Fr. 16.—
Spaghetti Napoli	Fr. 16.—



HAUPTSPEISEN

Kalbswienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 39.—
Kalbs-Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 39.—
Rindsfiletgulasch Stroganov Wilder Reis und Gemüse	Fr. 38.—
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Rahmspinat und Streichholzkartoffeln	Fr. 24.—
Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock	Fr. 24.—
Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	Fr. 24.—
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce mit Rösti	Fr. 36.—
Swiss Prim Rindsentrecôte am Knochen gereift mit Kräuterbutter Streichholzkartoffeln und Gemüse	Fr. 49.—
Lammrücken rosa gebraten im Kräutermantel Weissweinsrisotto und Gemüse	Fr. 39.—
Gebratener Zander auf Sauerkraut mit einer Currysauce, gebratenen Randen und Bratkartoffeln	Fr. 29.—

vegetarisch/vegan

Geräucherter Tofu
mit Süsskartoffel-Püree
und Petersilienwurzel Fr. 24.—

Polentaschnitte
gefüllt mit Steinpilzen
und Tomatensauce Fr. 22.—

Das Ihnen servierte Fleisch stammt aus:
Kalbfleisch: Schweiz; Lamm: Neuseeland;
Rindfleisch: USA und Paraguay
Benötigen Sie Informationen über
Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen?
Bitte wenden Sie sich an unser Service-Team



MENU „ADVENTSZAUBER“

Olivenbrot mit Büffelmozzarella, Rohschinken
und Trocken-Aprikosen

**

Blumenkohlsuppe mit Pistazien

**

Lammrücken rosa gebraten mit Kräutermantel
Weissweinsrisotto und Gemüse

**

Rosmarin-Panna-Cotta mit Passionsfruchtmark,
Orangensalat, Walnussglace und Granatapfeltörtli

Fr. 69.—

MENU „GRÜNE TANNEN“

(vegetarisch; vegan)

Tomaten-Cashew-Mozzarella

**

Geräucherter Tofu mit Süsskartoffel-Püree
und Petersilienwurzel

**

Crêpes Suzette

Fr. 55.—



ab 23. November geniessen Sie täglich ab 18.00 Uhr unseren

„WEIHNACHTS-GASTROMARKT“

An den verschiedenen Ständen verwöhnen wir Sie mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller

All-In: Fr. 69.-- pro Person

(inkl. Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts vom Buffet,
Wein, Mineralwasser und Kaffee)



Fondue isch immer guet!

Käsefondue mit Kartoffeln und Brot

Fr. 25.-- pro Person





NOCH KEIN WEIHNACHTSGESCHENK?

Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem Gutschein für den Besuch des **VALENTINS-SPECIAL** mit den



CALIMEROS am **14. FEBRUAR 2019** im **GOLFRESTAURANT WYLIHOF LUTERBACH**
Fr. 99.-- pro Person inkl. Apéro, Abendessen
und musikalische Unterhaltung mit den **CALIMEROS**

Für Geschenkgutscheine und Reservationen

kontaktieren Sie bitte

Frau Brigit Brüderli, Tel. 079 652 83 69

oder via mail: restaurant@golfclub.ch

Schweben Sie einen Abend lang



und lassen Sie sich von den

CALIMEROS

musikalisch und von unserem Team
kulinarisch verwöhnen.

