

MENU «KNECHT RUPRECHT»

Avocados-Papayasalat mit Chili-Dressing
und gebratenen Scampis

**

Lammrücken rosa gebraten im Kräutermantel
mit Portojus
Zitronenrisotto
Gemüse

**

Aprikosen-Cheesecake mit Himbeer-Panna-Cotta,
Orangensalat und Himbeersorbet

Fr. 59.--

MENU „LICHTERGLANZ“

Kalbfleischtatar mit Trüffel
auf farbigem Raviolisalat

**

Apfelweinsuppe mit Alpenkräutern

**

Rindsfiletgulasch Stroganov
Safranspätzli
Gemüse

**

Zweifarbige Chocomousse,
warmer Chocokuchen, Beeren
und Vanilleglace

Fr. 69.—



MENU „WINTERZAUBER“

Rauchforellenmousse und Rauchlachsmousse
mit drei verschiedenen Saucen
auf Gurken

**

Meerrettichsuppe mit Meatballs

**

Zitronenravioli mit Limettenbutter
und gebratener Entenbrust

**

Apfelsorbet mit Cranberry Ice-Tea

**

Kalbssteak gebraten mit Morchelsauce

Nudeln

Gemüse

**

Creme Catalane, Trauben-Tartelette,
Kastanienmousse und Nussglace

Fr. 85.—

MENU „GRÜNE TANNEN“

(vegetarisch; vegan)

Tomaten-Cashew-Mozzarella

**

Geräucherter Tofu mit Süsskartoffel-Püree
und Petersilienwurzel

**

Crêpes Suzette

Fr. 55.—



VORSPEISEN

Grüner Salat		7
Gemischter Salat		9.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons	1 / 2 Portion	9
	1 / 1 Portion	16
Spargelsalat im Glas		16
Rauchforellen- und Rauchlachsmousse auf Gurken mit drei verschiedenen Saucen		18
Kalbfleischtatar mit Trüffel auf farbigem Raviolisalat		19
Avocados-Papayasalat mit Chili-Dressing und gebratenen Scampis		17
Rindfleisch-Tatar	1 / 2 Portion (60 g)	22
mit Toast und Butter	1 / 1 Portion (120 g)	36

SUPPEN

Solothurner Weinschaumsuppe	10
Apfelweinsuppe mit Alpenkräutern	12
Bouillon mit Flädli	8
Meerrettichsuppe mit Meatballs	12



FISCHGERICHTE

Seezungenfilets auf Blattspinat an einer Weisswein-Buttersauce
Reis und Fleurons 42

Lachstranche gebraten mit Kräuterkruste und einer Kräutersauce
auf Safranrisotto 29

HAUPTSPEISEN

Rindsfiletgulasch Stroganov
Safranspätzli und Gemüse 36

Kalbswienerschnitzel
Pommes Frites und Gemüse 39

Kalbs-Cordon-Bleu
Pommes Frites und Gemüse 44

Kalbssteak mit Morchelsauce
Nudeln und Gemüse 46

Lammrücken rosa gebraten im Kräutermantel mit Portojus
Zitronenrisotto und Gemüse 34

US-Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Streichholzkartoffeln und Gemüse 65

Geschmortes Kalbsbäckli
mit Kartoffelstock und Gemüse 39

Vegetarisch/vegan

Geräucherter Tofu mit Süsskartoffel-Püree
und Petersilienwurzel 24

Polentaschnitte gefüllt mit Steinpilzen
und Tomatensauce 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

