



VORSPEISEN

Grüner Salat		Fr. 7.—
Gemischter Salat		Fr. 9.50
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons	1 / 2 Portion	Fr. 9.—
	1 / 1 Portion	Fr. 16.—
Blattsalat an Haus-Vinaigrette mit Bündnerfleisch, einem verlorenen Ei und verschiedenen Kernen		Fr. 14.—
Rindfleisch-Tatar	1 / 2 Portion	Fr. 22.—
mit Toast und Butter	1 / 1 Portion	Fr. 36.—
Krevettencocktail mit Toast und Butter		Fr. 15.—
Tofu-Glasnudelsalat mit Spicy Popcorn		Fr. 12.—
Tomatencremesuppe		Fr. 9.—
Solothurner Wysesuppe		Fr. 12.—
Bouillon mit Flädli		Fr. 8.—

PASTA

Spaghetti Napoli	Fr. 16.—
Spaghetti Bolognaise	Fr. 19.—
Penne an Zitronensauce mit Kalbsgeschnetzeltem und Champignons	Fr. 26.—

FISCH

Gebratene Eglifilets mit Mandeln auf Blattspinat mit Reis	Fr. 29.—
Gebratene Lachstranche mit Safransauce auf Sauerkraut Kartoffelgnocchi	Fr. 29.—

Traditionelles KÄSEFONDUE



Fr. 24.-- pro Person



SPEZIAL-ANGEBOT

Gerolltes Kalbs-Cordon-Bleu
mit Safranrisotto und Gemüse

Fr. 39.—

FÜR MITGLIEDER EINES **PPG** Private Partner Golf **CLUBS** offerieren wir
unser Spezial-Angebot zum Preis von Fr. 29.--

HAUPTSPEISEN

Kalbs-Cordon-Bleu, Pommes Frites und Gemüse	Fr. 42.—
Kalbswienerschnitzel, Pommes Frites und Gemüse	Fr. 39.—
Kalbsgeschnetzeltes Stroganov, Reis und Gemüse	Fr. 36.—
Lammrücken mit einer Kräuterkruste und Portojus Streichholzkartoffeln und Gemüse	Fr. 37.—
Rindsschmorbraten mit Merlotsauce Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 29.—
Rindsfilet (180 g) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	Fr. 36.—
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Streichholzkartoffeln und Rahmspinat	Fr. 24.—
Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	Fr. 24.—



VEGETARISCH

Buchweizen-Randensalat mit Ziegenkäse	Fr. 19.—
Verlorenes Ei auf Blattspinat mit Sauce Béarnaise überbacken Reis	Fr. 27.—

Das Ihnen servierte Fleisch stammt aus der Schweiz
(Änderungen werden von unserem Service-Team bekannt gegeben).

Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen?
Bitte wenden Sie sich an unser Service-Team