

HERBSTLICHE KÖSTLICHKEITEN



VORSPEISEN

<i>Knackige Blattsalat mit Sprossen an Hausdressing</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Bunter gemischter Salat mit Sprossen an Hausdressing</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Nüsslisalat "Classic", aus regionalem Anbau mit gehacktem Ei und Croutons an Hausdressing</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Nüsslisalat "Gourmet" mit luftgetrocknetem Wildschwein- Rohschinken und Dörraprikosen an Preiselbeer-Dressing</i>	<i>CHF 14.50</i>
<i>Rindstatar vom Schweizer Rind, serviert mit Toast und Butter</i>	<i>CHF 21.50</i>

SUPPEN

<i>Hausgemachte Solothurner Wsuppe mit Gemüsestreifen und Croutons</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmtupfer</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Kräftige Rindsbouillon mit Ei</i>	<i>CHF 8.50</i>

WILDSPEZIALITÄTEN / HAUPTGERICHTE

unser Reh kommt aus der Region der anliegenden Jagtgebiete und / oder wie das Wildfleisch aus der Noblesse-Linie der Region um den Bayrischen Wald (D)

Zarte Rehschnitzel an Pfifferling-Rahmsauce, mit Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel CHF 42.50 / 36.50

Rosa gebratene Hirschrack - Koteletts an kräftigem Rotweinjus mit Dörrpflaumen auf Camarguereis, glasierte Rosenkohl CHF 42.50 / 36.50

Gebratene Rehstreifen mit Pilzen, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni, serviert mit Butternudeln CHF 39.50 / 32.50

Regionale Wildbratwurst aus dem "Buechibärg", an Zwiebelsauce serviert mit Butterrösti und Rotkraut CHF 27.50

Rehrücken Medaillons, rosa gebraten, an Cognac-Wildrahmsauce mit gebratenen Pfefferlingen, Spätzli und Wildbeilagen (Tellerservice) CHF 47.50

Klassischer Rehpfeffer Jägerart, mit Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel CHF 35.50 / 29.50

Wildschweingeschnetzeltes mit Wurzelgemüse an Buechibärger-Biersauce, Spätzli und Rotweinbirne CHF 29.50 / 24.50

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Zartes Rindsentrecôte vom „Swiss Quality Beef“ mit Kräuterbutter,
Pommes frites und Gemüse garnitur CHF 46.50

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse
Pommes Frites, Gemüse, (Zubereitungszeit 30 Minuten)
250 gr CHF 32.50
400 gr. CHF 39.50

Geschnetzelte Kalbsleber
an brauner Sauce mit Madeira oder an brauner Sauce
mit Kräutern serviert mit Butterrösti und Gemüse garnitur CHF 33.50 / 28.50

Gebratene Schweizer Pouletbrust, serviert mit Rosapfeffer-
Butter, Kroketten und Gemüse garnitur CHF 29.50

Original Wienerschnitzel (Kalb)
serviert mit Preiselbeeren, Saisongemüse und Pommes frites CHF 46.50

Rindsburger vom Bio Weiderind
serviert mit Pommes frites und drei Saucen CHF 24.50
Produzent: Biobetrieb Bleichenberg, Biberist

Schweinsrahmschnitzel, Butternudeln und Früchte garnitur CHF 24.50 / 21.50

„Schnipo“, Schweinschnitzel paniert
Pommes frites und Saisongemüse CHF 24.50 / 21.50

Feines Rindstatar abgeschmeckt nach Ihrem Wunsch, CHF 28.50
mit Toast und Butter
mit Cognac oder Whiskey parfümiert plus CHF 2.50

Käseschnitte
mit Schinken, Raclettekäse und einem Spiegelei CHF 19.50
Zusätzliches Spiegelei plus CHF 1.50

Schweizer Pouletflügeli, knusprig frittiert pro Stück CHF 2.60
Beilagen Pommes frites CHF 5.50

FISCH

*Eglifilets meunière (DE), in Butter gebraten serviert
mit Trockenreis und Saisongemüsen* CHF 33.50 / 28.50

Mit Kapern oder mit Mandeln CHF 34.50 / 29.50

*Eglisfilet gebacken (DE), frittiert im Bierteig,
mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse garnitur* CHF 33.50 / 28.50

VEGETARISCHE GERICHTE

*Feines Kürbisrisotto mit gebratenen Pfifferlingen
verfeinert mit steirischem Kernöl* CHF 22.50

*„Jägerpech“: Herbstlicher Teller mit hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Herbst-Früchte
dazu Pilzrahmsauce (nicht vegetarisch)* CHF 25.50

RÖSTI aus Kartoffeln vom Biobetrieb Bleichenberg

Classic mit zwei Spiegeleiern CHF 21.50

Walliser Rösti mit Tomatenscheiben und Käse überbacken CHF 22.50

Bunter Gemüseteller mit frittierten Champignons CHF 24.50

*Herkunftsbezeichnung: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Ausnahmen werden entsprechend deklariert.*

Allergene/Intoleranzen:

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie auf Anfrage gerne.*