

TAKE-AWAY ANGEBOT

Gültig ab 01. November 2020

VORSPEISEN

<i>Knackige Blattsalate mit Sprossen an Hausdressing</i>	<i>CHF 7.00</i>
<i>Bunter gemischter Salat mit Sprossen an Hausdressing</i>	<i>CHF 8.50</i>
<i>Nüsslisalat "Classic", aus regionalem Anbau mit gehacktem Ei und Croutons an Hausdressing</i>	<i>CHF 9.50</i>
<i>Zusätzlich mit knusprigen Speckwürfeli</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Nüsslisalat "Gourmet" mit luftgetrocknetem Wildschwein- Rohschinken und Dörraprikosen an Preiselbeer-Dressing</i>	<i>CHF 12.50</i>
<i>Hausgemachte Solothurner Wysuppe mit Gemüsestreifen</i>	<i>CHF 8.50</i>

HAUPTGERICHTE

<i>Rindsentrecôte rosagebraten („Swiss Quality Beef“) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse garnitur</i>	<i>CHF 37.50</i>
<i>Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Appenzeller Käse Pommes Frites, Gemüse, (Zubereitungszeit 30 Minuten)</i>	<i>250 gr CHF 26.00</i> <i>400 gr. CHF 32.00</i>
<i>Geschnitzelte Kalbsleber an brauner Sauce mit Madeira oder an brauner Sauce mit Kräutern serviert mit Butterrösti und Gemüse garnitur</i>	<i>CHF 27.00</i>
<i>Gebratene Schweizer Pouletbrust, serviert mit Rosapfeffer- Butter, Kroketten und Gemüse garnitur</i>	<i>CHF 24.50</i>
<i>Original Wienerschnitzel (Kalb) serviert mit Preiselbeeren, Saisongemüse und Pommes frites</i>	<i>CHF 37.50</i>
<i>Rindsburger vom Bio Weiderind (200 gr) serviert mit Pommes frites und Barbeque-Sauce Produzent: Biobetrieb Bleichenberg, Biberist</i>	<i>CHF 21.50</i>

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

HAUPTGERICHTE (Fortsetzung)

Schweinsrahmschnitzel, Butternudeln und Fruchtegarnitur CHF 22.50

*„Schnipo“, Schweinschnitzel paniert
Pommes frites und Saisongemüse* CHF 22.50

Rindstatar abgeschmeckt nach Ihrem Wunsch
mit Toast und Butter
mit Cognac oder Whiskey parfümiert

Gross	CHF 22.50
Klein	CHF 17.50
plus	CHF 2.00

Schweizer Pouletflügeli, knusprig frittiert pro Stück CHF 2.00

Knusprige Pommes frites

Klein:	CHF 4.50
Gross:	CHF 7.00

FISCH

*Eglifilets meunière (DE), in Butter gebraten serviert
mit Trockenreis und Saisongemüsen* CHF 27.50

Mit Kapern oder mit Mandeln plus CHF 1.00

*Eglisfilets gebacken (DE), frittiert im Bierteig,
mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Gemüsegarnitur* CHF 27.50

VEGETARISCHE GERICHTE

*Feines Kürbisrisotto mit gebratenen Pfifferlingen
verfeinert mit steirischem Kernöl* CHF 18.50

*„Jägerpech“: Herbstlicher Teller mit hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Herbst-Früchte
dazu Pilzrahmsauce (nicht vegetarisch)* CHF 22.50

RÖSTI aus Kartoffeln vom Biobetrieb Bleichenberg

Classic mit zwei Spiegeleiern CHF 17.50

Walliser Rösti mit Tomatenscheiben und Käse überbacken CHF 19.50

Bunter Gemüseteller mit frittierten Champignons CHF 22.00

WILDSPEZIALITÄTEN

Unser Wildfleisch stammt aus Wildparks in der Region Bayerischer Wald (D), das Rehfleisch zusätzlich auch aus den umliegenden Schweizer Jagdrevieren.

Zarte Rehschnitzel

an Pfifferling-Rahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel CHF 36.00

Gebratene Rehstreifen *an Wildrahmsauce mit Pilzen, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni, serviert mit Butternudeln* CHF 33.50

Regionale Wildbratwurst *aus dem "Buechibärg", an Zwiebelsauce, serviert mit Butterrösti und Rotkraut* CHF 23.50

Rehrücken Medaillons, *rosa gebraten, an Cognac-Wildrahmsauce mit gebratenen Pfefferlingen, Spätzli und Wildbeilagen* CHF 40.50

Klassischer Rehpfeffer Jägerart, *mit Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel* CHF 28.50

Wildschweingeschnetzeltes *mit Wurzelgemüse an Buechibärger-Biersauce, Spätzli und Rotweibirne* CHF 25.00

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.

DESSERTS

<i>Caramelhöppli mit Schlagrahm (hausgemacht)</i>	CHF 6.50
<i>Amarettocrema mit Schlagrahm (hausgemacht)</i>	CHF 6.00
<i>Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm</i>	CHF 8.00
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce (hausgemacht)</i>	CHF 8.00
<i>Meringues mit Schlagrahm</i>	CHF 6.00

*Anpassungen des Angebots sowie Preisänderungen sind jederzeit möglich.
Die Preise verstehen sich inklusive 2,5 % MwSt., Einweggeschirr und Abholung vor Ort.
Hauslieferungen mindestens CHF 5.00 pro Fahrt.*

WEINEMPFEHLUNGEN

SCHAUMWEIN	<i>Flaschen 7,5 dl</i>
<i>Adoro, Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG, Cantina Col di Rocca</i>	CHF 19.50

WEISSWEIN

<i>Cure d'Attalens, Chardonne, Grand Cru AOC, Obrist SA, Vevey</i>	<i>Fl. 7,5 dl</i>	CHF 27.50
	<i>Fl. 3,75 dl</i>	CHF 16.50

ROTWEINE

<i>«MeGa», Vin de pays Suisse, Merlot und Gamaret, Barrique (2015) Domaine Château Vaumarcus, Neuenburg</i>		CHF 29.50
<i>Nero d'Avola Gergenti IGT Sicilia Gergenti Winery, Marsala</i>		CHF 22.50
<i>Brunello di Montalcino DOCG (2013), Toscana "Poggio Salvi di Montalcino"</i>	Aktion	CHF 44.50
<i>Matanegra Crianza DO, Temranillo (2014) Pagos de Matanegra, Ribera del Duero</i>		CHF 28.50

Haben Sie nicht gefunden wonach Sie suchen? Weitere Weine aus unserem Keller sind auf Wunsch erhältlich. Wir beraten Sie gerne!

Preise inklusive 7,7 % MwSt.