

## Die 3-Gänger

Menü 3.1	Menü 3.2	Menü 3.3
Luftiges Gartenkresse mousse 16 mit gepickeltem Gemüse Passionsfrucht Quinoa ★	Kräiliger Fisch Duett 18 Geräucherte Forelle & Gebeizter Saibling im Spiel mit Meerrettich und Gurke ★	Reichhaltiges Salatbuffet 18 mit verschiedenen Garnituren ★
SwissPrim Rindshuft 37 rosa gebraten Schalottenjus Kartoffelkroketten Sautiertes Gemüse ★	SwissPrim 39 Kalbsschulterspitz im Kräutermantel Balsamicojus Safran-Risotto Ratatouille ★	Filet vom Edelschwein 37 Dörripflaumenjus Serviettenknödel Sellerie-Lauchgemüse ★
Schokolade Hoch 3 15 Weisses Schoko-Panna cotta Schokoladenküchlein Schokoladen-Krokantparfait Birnenkompott & Orangensauce	Lauwarme Tarte 13 von der Valrhona Schokolade Hausgemachte Vanilleglace Sauerkirschen	Mousse von der 13 Zartbitterschokolade Blutorangensorbet Pistazien Gebäck
Menüpreis 68	Menüpreis 70	Menüpreis 68
Zuschlag Filet 13	Zuschlag Filet 13	Zuschlag Nachservice 7
Zuschlag Nachservice 7	Zuschlag Nachservice 7	Zuschlag Nachservice 7



- alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. und in CHF -

## Die 4-Gänger

Menü 4.1	Menü 4.2	Menü 4.3
Kalbfleischterrine 18	Hausgebeizter Bio Lachs 19	Tatar vom Schweizer Rind 20
Rollgerstengelée	mit Honig-Senfsauce	mit Choggia Rande,
Grüner Apfel	Belugalinsen	Meerrettich und Orange
Frisée	Sesambröseln	★
★	★	"Chriegstetter 14
Süppchen von Urkarotten 11	Consommé double 13	Chräbesuppe"
Hafer-Streuseln & Frischkäse	Steinpilzklösschen	verfeinert mit Cognac
★	Thymian-Käsepaillette	Pumpernickel Croûtons
Roastbeef 42	★	★
englisch gebraten	Trois Filets "Sternen" 53	Kalbskarree 50
Sauce Béarnaise	von Rind & Schwein mit	am Knochen gegart
Mandelkartoffeln	Schalottenjus,	Trüffel-Hollandaise
Saisonales Gemüse	vom Kalb mit Pilzragout	Kartoffelgaletten
★	Savoyard-Kartoffeln	Bohnenbündel mit Speck
Dreierlei Sorbets 13	Gemüse-Arrangement	★
mit dreierlei Garnituren	★	Dessert Karussell 15
	Charlotte Royal mit 12	Mousse, Sorbet, Parfait,
	Himbeersauce	Früchte und Gebäck
<hr/>	<hr/>	<hr/>
Menüpreis 84	Menüpreis 97	Menüpreis 99
Zuschlag Filet 8	wird mit 2 Services serviert	Zuschlag Filet 4
Zuschlag Nachservice 7		Zuschlag Nachservice 7



- alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. und in CHF -

## Unsere Klassiker

Menu Traditionnel	Solothurner Menü	Annebäbis Festagsmenü
Gebratene Eglifilets mit Tomaten-Kapernbutter auf Salat-Chiffonade ★	Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Rahmhaube ★	Salat "Hansjoggeli" Saisonsalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons ★
Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Rahmhaube ★	Suure Mocke "Huusart" Härdöpfustock und Rüebli ★	Saftiger Kalbsbräte Sauce mit Chrüter und Rahm Früschi Eierschwämmli Brothärdöpfeli
Geschnetztes Kalbfleisch an Cognac-Pilzrahmsauce mit knuspriger Rösti und saisonalem Gemüse ★	Solothurner Liebesbrief mit Vanillesauce	Grüeni Bohne ★
Parfait Praliné "Sternen" Nougatparfait im Schokoladenglace-Mantel		Brönnti Creme mit Bire-Kompott und Meringue-Brösmeli
Menüpreis	Menüpreis	Menüpreis
Zuschlag Nachservice	Zuschlag Nachservice	Zuschlag Nierstück Zuschlag Nachservice



- alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. und in CHF -

## nach Lust & Laune selbst zusammengestellt...

Kalte Vorspeisen & Salate		Suppen & Warme Vorspeisen	
Tatar vom Schweizer Rind Choggia Rande   Meerrettich   Orange	20	Unser Solothurner Wysüpli Gemüstreifen   Rahmhaube	11
Kalbfleischterrine Rollgerstengelée   Grüner Apfel   Frisée	18	Chriegstetter Chräbsesuppe Cognac   Pumpernickel-Croûtons	14
Hausgebeizter Bio-Lachs Honig-Senfsauce   Belugalinsen   Sesambrösel	19	Sellerie-Apfelsuppe   Koriander	10
Kräiliger Fisch-Duett Räucherforelle   Saibling   Gurke   Meerrettich	18	Karotten-Mangosuppe   Ingwerrahm	10
Gartenkressemousse Quinoa   Gepickeltes Gemüse   Passionsfrucht	16	Consommé double Steinpilzklösschen   Thymian-Käsepaillette	13
Tomaten-Mozzarella-Kombination Bündner Rohschinken   Kräutersalat	17	Sautierte Jakobsmuscheln Wodka-Sauce   Erbsenpüree	21
Hors d'Oeuvres "Etoile" Zweierlei Fisch   Zweierlei Fleisch   Mariniertes Gemüse   Garnituren	21	Sautierte Riesencrevetten Chili-Butter   Gebratene Ananas	20
Saisonsalat "Annebäbi" Ei   Croûtons	13	Gebratene Eglifilets Tomaten-Kapernbutter   Salat-Chiffonade	18
Saisonsalat "Hansjoggeli" Speck   Ei   Croûtons	15	Seeteufelmedaillon Safran-Velouté   Venererisotto	21
"Gartensalat" Blattsalate   Karotten   Radieschen   Kerne	10	Sautiertes Zanderfilet auf Gemüsebeet	18
"Gsund & Guet" Verschiedene Gemüse- und Blattsalate	13	Blätterteigstrudel mit Lachs, Zander & Spinat Mandel-Velouté	18
		Hausgemachte Tagliatelle Spargeln (je nach Saison)   Morcheln	19



- alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. und in CHF -

## nach Lust & Laune selbst zusammengestellt...

### Hauptgänge

Roastbeef englisch gebraten Sauce Béarnaise   Mandelkartoffeln   Gemüse	42	Filet vom Edelschwein im Speckmantel Dörripflaumenjus   Serviettenknödel   Sellerie-Lauchgemüse	37
Rindsfilet auf Suurem Mocke Kartoffelsäckchen   Ofengemüse	46	Kasseler Schweinsbraten "nach Art vom Stürne Hard"	29
Rindsfiletstreifen Stroganow Crème fraîche   Nudeln	43	Champignonsrahmsauce   Herzoginkartoffeln   Gemüse	
SwissPrim Rindshuft rosa gebraten Schalottenjus   Kroketten   Sautiertes Gemüse	37	SwissPrim Rindshuft und Maispoulardensuprême	37
Suure Mocke "Huusart" Kartoffelstock   Rüebli	29	Rotwein-Senfsauce   Kartoffelgratin   Gemüse	
SwissPrim Kalbsschulterspitz mit Kräutern Balsamicojus   Safran-Risotto   Ratatouille	39	Roastbeef & Kalbsnierstück im Ofen gebraten Senf-Mousseline-Sauce   Kartoffelsäckchen   Saisonales Gemüse	43
Kalbskarree am Knochen gegart Trüffel-Hollandaise   Kartoffelgaletten   Bohnenbündel mit Speck	50	Drei verschiedene Filets "Sternen" von Rind & Schwein mit Schalottenjus   vom Kalb mit Pilzragout   Savoyard-Kartoffeln   Gemüse-Arrangement	53
Saftiges Kalbsnierstück Thymian-Jus   Kartoffelgratin   Gemüse	45	Lammentrecôte und Kalbsnierstück Rosmarin-Jus   Kartoffelgratin   Bohnen-Cassoulet	42
Kalbsfilet am Stück gebraten Morchelrahmsauce   Dauphine Kartoffeln   Saisonales Gemüse	54	Brust & Keule von der Appenzeller Ente Kardamom-Schokoladen-Jus   Griessknödel   Apfel-Rotkraut	42
Geschnetzeltes Kalbfleisch Cognac-Pilzrahmsauce   Rösti   Gemüse	38	Berner Platte	32
Kalbsbraten Pilzrahmsauce   Bratkartoffeln   Gemüse	32	Rollschinken   Speck   Siedfleisch   Saucisson   Zunge   Dörrbohnen   Sauerkraut   Dampfkartoffeln   Zwiebelschweize	



- alle Preise für Tellerservice ohne Nachservice, inkl. 7.7 % MwSt. und in CHF -

## nach Lust & Laune selbst zusammengestellt...

### Desserts

Dessert Karussell Mousse   Sorbet   Parfait   Früchte   Gebäck	15	Lauwarme Valrhona Schokoladen-Tarte Vanilleglace   Sauerkirschen	13
Hausgemachte Eistorte mit Früchten oder Beeren	15	Zartbitterschokoladen-Mousse Blutorangensorbet   Pistazien-Gebäck	13
"Brönnti Creme" Birnenkompott   Meringue	9	Himbeermuffin Caipirinhasorbet   Weisses Schokoladenmousse	13
Parfait Praliné "Sternen"	12	Solothurner Liebesbrief mit Vanillesauce	12
Dreierlei Sorbets   Dreierlei Garnituren	13	Immer gut - ein Coupe!	10
Charlotte Royal Bayrische Creme   Bisquitroulade   Himbeersauce	12	Dessertbuffet "Elégance" mit Käse	23
Schokolade Hoch 3 Weisses Schokoladen-Panna cotta   Schokoladenküchlein   Schoko-Krokantparfait   Birnenkompott   Orangensauce	15	Dessertbuffet "Vreneli" Schoggimousse   Brönnti Creme   Vanilleglace   Fruchtsalat   Rahm	16



- alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. und in CHF -