

Unsere Frühlings-Hits

Vorspeisen und Suppen

Spargelsalat mit Cherry-Tomaten und Schweizer Rohschinken	14.50
Bärlauchcremesuppe	8.50

HAUPTGÄNGE

Schweinesteak an Pfeffersauce mit gemischten Spargel und Pommes frites	26.50
Kalbsschnitzel an Sauce Hollandaise mit gemischten Spargel und Kroketten	35.50
Lachsfilet an Sauce Hollandaise mit gemischtem Spargel und Bratkartoffeln	26.00
Frühlings - Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Speck, Raclette-Käse und Bärlauch serviert mit Pommes frites und Spargel	32.50

KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat 7.00

mit Croûtons und Sauce nach Wahl

Gemischter Salat 8.00

mit Croûtons und Sauce nach Wahl

Saucen: französisch, italienisch, haus

Tartar

als Vorspeise 17,50

als Hauptgang 29,50

Wählen Sie bitte aus: mild, pikant oder scharf
mit Toast und Butter

Antipastiteller 12,50

Apéro „Plättli“ 17,50

mit Schinken, Speck, Salami, Rohschinken und Käse

SUPPEN

Rüebli – Ingwersuppe 8,50

mit Zitronengras und Kokosmilch

Solothurner Weinsuppe 8,50

mit Safranschaum und Croûtons

WARME VORSPEISEN

Flammkuchen „Klassik“ 16,00

mit Sauerrahmsauce Speck, Zwiebeln und Greyerzer Käse

Flammkuchen „Rauch“ 18,00

mit Sauerrahmsauce Speck, Zwiebeln
und Rauchkäse von der Käserei „Melchnau“

UNSERE KLASSIKER

<i>Bärenburger (220 g reines Rindfleisch)</i>	22,50
mit Speck, Käse und Pommes frites oder mit Chilikraut, Speck und Pommes frites	
<i>Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce</i>	36,50
serviert mit Tagliolini und Gemüse	
<i>vom Schweinsnierstück</i>	27,00
<i>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</i>	33,50
an Champignonrahmsauce, Rösti und Gemüse	
<i>vom Schweinsnierstück</i>	25,50
<i>Schweineschnitzel vom Nierstück, paniert</i>	22,50
mit Pommes frites und Gemüse	

HAUPTGÄNGE FISCH

<i>Dörrtomaten-Risotto</i>	24.00
mit gebratenen Mini-Crevetten und Oliven	
<i>Zander mit Kräuterkruste auf Safran-Rahmsauerkraut</i>	28,50
serviert mit Gnocchi und Cherry-Tomaten	

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

<i>Gnocchi</i>	18,00
an Käse-Chilisauce mit Pilzen und Gemüse	
<i>Spargelrisotto</i>	20,50
<i>Saisonaler Gemüseteller</i>	26,00

PASTA

Alle unsere Pasta sind frische **Tagliolini** (dünne Nudeln)

<i>Napoli</i>	17,00
mit Cherry-Tomatenragout, Zwiebel, Knoblauch und frischen Kräutern	
<i>Pesto</i>	17,50
Olivenöl, Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Grana Padano	
<i>Carbonara</i>	18,50
mit Zwiebeln, Knoblauch, Schinken, Speck und Ei	
<i>Aglio</i>	20,00
mit Knoblauchöl, frischen Kräutern und Mini-Crevetten	

UNSERE BURGERWERKSTATT

<i>Rindfleischburger</i> ca. 220 g mit Käse und Sauce	16.00
<i>Pouletbrustburger</i> mit Käse und Sauce	18.00
<i>Fischburger</i> mit Käse und Sauce	16.00
<i>Quornburger</i> mit Käse und Sauce	16.00
<i>Vegi-Burger</i> (Antipasti Gemüse) mit Käse und Sauce	16.00

Wählen Sie bitte aus:

Käse: Raclette, Greyerzer, Taleggio,
Fondue, Blauschimmel

Sauce: Cocktailsauce, BBQ-Sauce

Was darf es noch sein?

<i>Pommes frites</i>	7.00
<i>Fitness</i> ...French-, Italienisch-, Hausdressing	8,00
Chilikraut	2.00
Bärlauchkraut (saisonal)	2.00
rote Zwiebeln	1.50
geröstete Zwiebeln	1.50
glasierte Zwiebeln	1.50
Spiegelei	2.00
Speck	2.00
Salami	2.00
Bauernschinken	2.00
Rohschinken	3.00

**Natürlich haben wir noch einen Riesenburger mit ca. 310 g
(+ 8,- CHF) und gern auch einen *glutenfreien* Burger für Sie.**

Hauptgänge Fleisch

zum selbst zusammenstellen:

Filetsteak vom Rind mit Pfeffersauce 35.00

Cordon-Bleu „Klassiker“ 22.00

mit Bauernschinken und Raclette Käse

Cordon-Bleu „Greyerzer“ ca. 300 g 22.00

mit rohem Speck und Greyerzer Käse

Cordon-Bleu „Swiss“ ca. 300 g 22.00

mit Landjäger und Fondue Käse

Cordon-Bleu „Picante“ ca. 300 g 22.00

mit Rohschinken, Chili-Kraut und Taleggio Käse

Cordon-Bleu „Mini“ ca. 2 x 150 g 22.00

mit „Greyerzer“ und „Swiss“

ZUM SELBER FÜLLEN

Käse: Raclette, Greyerzer, Fondue, Taleggio,
Blauschimmel

Mit: Schinken, Rohschinken, Speck, Landjäger, Chili-Kraut

Cordon-Bleu ca. 300 g 22.00

Cordon-Bleu à Deux ca. 500 g ab 2 Personen 36.00

Wählen sie die Beilage aus:

Pommes frites, Kroketten, Teigwaren, Rösti + 7.00

Gemüse + 4.00

Fitness: French-, Italienisch-, Hausdressing + 8.00

HAUSGEMACHTE PIZZEN

<i>Pizza Margherita</i>	15.50
Tomatensauce und Mozzarella	
<i>Pizza Prosciutto</i>	17.00
Tomaten, Mozzarella und Schinken	
<i>Pizza Prosciutto Funghi</i>	18.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze	
<i>Pizza Hawaii</i>	18.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano	
<i>Pizza Picante</i>	18.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Chilischoten, Oliven, Peperoni und Oregano	
<i>Pizza Quattro Formaggi</i>	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, 4 verschiedene Käsesorten	
<i>Pizza Tonno</i>	19.00
Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebel und Kapern	
<i>Pizza Rustica</i>	22.00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Dörrtomate, Knoblauch und Zwiebel	

Pizza di „Schöni“	19.50
Tomaten, Mozzarella, Kraut, Speck, Schinken und Oregano	
Pizza Bären	22.00
Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Schinken, Zwiebelringen, Artischocken, getrockneten Tomaten und Oregano	
Pizza „Vegi“	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Mais, Peperoni, Zwiebeln	
Pizza „Weiss“	17.00
Sauerrahm, Mozzarella, Zwiebel, Speck	
Pro Zutat nach Wunsch	2.00

Alle unsere Pizzen sind mit Oregano garniert

Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen für Ihre und unsere Sicherheit: Über allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft. Wir sind um Ihr Wohl besorgt und versuchen Ihnen gern mit spezieller Kost gerecht zu werden. Fragen Sie uns danach.

Wir können jedoch Spuren von Nüssen, Weizen und Lactose usw. nicht zu 100 % ausschliessen.

Deklarationen

Rind
Zander
Kalbfleisch
Wurstware
Schwein
Poulet
Lamm
Crevetten
Scholle
Rauchlachs
Reh / Hirsch

Unser Fleisch/Fische

Schweiz
Russland
Schweiz
Italien, Schweiz, Spanien
Schweiz
Schweiz
Irland
Vietnam
Niederlande
Schottland
Österreich

*Produkte aus Frankreich, Uruguay, Kanada, Asien und Brasilien können mit Antibiotika und /oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden