

# Unsere Monats- empfehlungen

## Vorspeisen

<b>Rinderbouillon</b>	<b>8.50</b>
mit gebratenen Sauerkraut und Speck	
<b>Geräucherte Forelle</b>	<b>16.50</b>
auf Avocado-Tomatensalat mit Zitronen-Sauerrahmdressing	

## HAUPTGÄNGE

<b>Cordon Bleu Waldpilz</b> ca. 300 g	<b>29.50</b>
vom Schwein, gefüllt mit Waldpilzen, Speck, Natursauerkraut und Camembert, dazu Gemüse und Pommes frites im Körbchen	
<b>Cordon Bleu Feta</b> ca. 300 g	<b>29.50</b>
vom Schwein, gefüllt Peperoni, Oliven, Natursauerkraut und Feta, dazu Gemüse und Pommes frites im Körbchen	
<b>Kalbsstreifen auf Sauerkrautravioli</b>	<b>34.50</b>
mit Chilikraut und Peperoni gefüllt, serviert mit Kräutersauce	
<b>Gnocchi</b> mit cremigen Waldpilzen und Parmesan-Chips	<b>24.50</b>

## Dessert

<b>Grappaglace</b>	<b>8.00</b>
mit Krokant und Rahm	
<b>Coupe `Hot Berry`</b>	<b>9.50</b>
warme gemischte Beeren mit Rahm	

## Monats-Burger

<b>Poulet-Burger</b>	<b>25.50</b>
Paniertes Poulet mit Camembert und Kräutersauerrahmsauce, dazu Pommes frites im Körbchen	

## KALTE VORSPEISEN

**Grüner Salat\*** 7,50  
mit Croûtons

**Gemischter Salat\*** 8,50  
mit Croûtons

**Nüsslersalat** 12,50  
mit gebratenem Speck und Ei an Hausdressing

**Salatvariation\*** mit Ei 11,50

**Salatvariation\*** mit Pouletstreifen 20,00

**Salatvariation\*** mit Fisch der Woche 22,00

**serviert mit Hausdressing oder zur Wahl:** französisch, italienisch

### Tartar

**als Vorspeise** 17,50

**als Hauptgang** 29,50

wählen Sie bitte aus: mild, pikant oder scharf

**Apéro „Plättli“** 17,50

mit Schinken, Speck, Salami, Rohschinken, Käse  
und Brot und Butter

## SUPPEN

**Zuchetti-Currysuppe** 8,50  
mit Ananasstückchen

**Solothurner Weinsuppe** 8,50  
mit Safranschaum und Croûtons

## WARME VORSPEISEN

**Pikante Mini-Crevetten** 12,50  
auf buntem Salat mit Hausdressing

**Flammkuchen „Klassik“** 16,50  
mit Sauerrahmsauce, Speck, Zwiebeln und Greyerzer Käse

## UNSERE KLASSIKER

<b>Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce</b>	<b>36,50</b>
serviert mit Tagliolini und Gemüse	
<b>vom Schweinsnierstück</b>	<b>27,00</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b>	<b>33,50</b>
an Champignonrahmsauce, Rösti und Gemüse	
<b>vom Schweinsnierstück</b>	<b>25,50</b>
<b>Schweineschnitzel vom Nierstück, paniert</b>	<b>22,50</b>
mit Pommes frites und Gemüse	
<b>Schweinesteak</b>	<b>26,50</b>
überbacken mit Tomate und Raclette-Käse und mit Rösti	
<b>Saltimbocca</b>	<b>36,50</b>
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken, dazu Weissweinsrisotto	
<b>Stroganoff am Spiess</b>	<b>38,50</b>
mit Reis	

## HAUPTGÄNGE FISCH

<b>Dorsch im Kokosmantel</b>	<b>27,00</b>
serviert mit Ananas-Gemüsereis und rotem Currydip	
<b>Zander mit Kräuterkruste auf Safran-Rahmsauerkraut</b>	<b>28,50</b>
serviert mit Gnocchi und Cherry-Tomaten	

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

<b>Gemüse-Flammkuchen</b>	<b>17.50</b>
mit Gorgonzola-Käse, Spinat, Knoblauch und Zwiebeln	
<b>Vegi-Rösti</b>	<b>22.50</b>
mit Pilzen, Gemüse und Spiegelei	
<b>Calzone mit Salatbouquet</b>	<b>23.50</b>
gefüllt mit pikanter Ratatouille, Feta-Käse und Mozzarella	
<b>Saisonaler Gemüseteller</b>	<b>26.00</b>

## PASTA

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

<b>Napoli</b>	<b>17,00</b>
mit Cherry-Tomatenragout, Zwiebel, Knoblauch und frischen Kräutern	
<b>Pesto</b>	<b>17,50</b>
Olivenöl, Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Grana Padano	
<b>Carbonara</b>	<b>18,50</b>
mit Zwiebeln, Knoblauch, Schinken, Speck und Ei	
<b>Aglio</b>	<b>20,00</b>
mit Knoblauchöl, frischen Kräutern und Mini-Crevetten	
<b>Salmone</b>	<b>22,00</b>
mit Räucherlachs und Meerrettichsauce	

## Hauptgänge Fleisch

zum selbst zusammenstellen:

<b>Rindsfilet mit Pfeffersauce</b>	<b>35,00</b>
<b>Chef-Cordon Bleu</b> ca. 300 g mit Rohschinken, Chili-Kraut und Taleggio Käse	<b>22,00</b>
<b>Cordon-Bleu „Klassiker“</b> ca. 300 g mit Bauernschinken und Raclette Käse	<b>22,00</b>
<b>Cordon-Bleu „Greyerzer“</b> ca. 300 g Mit rohem Speck und Greyerzer Käse	<b>22,00</b>
<b>Cordon-Bleu „Swiss“</b> ca. 300 g mit Landjäger und Fondue Käse	<b>22,00</b>
<b>Cordon-Bleu „Mini“</b> ca. 2 x 150 g mit „Greyerzer“ und „Swiss“	<b>22,00</b>

\*\*\*\*\*

### ZUM SELBER FÜLLEN

**Käse:** Raclette, Greyerzer, Fondue, Taleggio,  
Blauschimmel

**mit:** Schinken, Rohschinken, Speck, Landjäger, Chili-Kraut

<b>Cordon-Bleu</b> ca. 300 g	<b>22,00</b>
<b>Cordon-Bleu à Deux</b> ca. 500 g ab 2 Personen	<b>36,00</b>

**Wählen sie die Beilage aus:**

<b>Pommes frites im Körbchen</b>	<b>+ 4,50</b>
<b>Gemüse</b>	<b>+ 4,00</b>
<b>Kroketten, Teigwaren, Rösti, Pommes frites</b> grosse Schale	<b>+ 7,00</b>
<b>Fitness: French-, Italienisch-, Hausdressing</b>	<b>+ 8,00</b>

## HAUSGEMACHTE PIZZEN

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

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

**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  
Flunder  
Kalbfleisch  
Wurstware  
Schwein  
Poulet  
Lamm  
Crevetten  
Scholle  
Rauchlachs  
Reh / Hirsch

**Unser Fleisch/Fische**

Schweiz  
Russland  
Niederlande  
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