

Mittagskarte

Dienstag, 19. Oktober 2021

Wein – Empfehlung:

Weiss: Charmont, 2019, Schinznach-Dorf 1dl 9.50

Rot: Duas Quintas, 2017, Portugal 1dl 8.50

Getränke im Offenausschank: Mineral und Eis- Tee 3dl 4.00

Marktsalat mit Honig-Senf-Dressing oder etwas Chorizo
mit pikanten Metzgerli (CH) + 5.00 je Portion

Kürbis-Crème-Suppe 8.50

Hirschcarpaccio/Rotkrautsalat/ Marroni/Quitte 28.50 44.50

Menü 1

klein normal

Kürbis-Risotto mit Gorgonzola, Birne und Rucola 19.50 23.50

– mit Solothurner Pilzen + 8.50 je Portion

– mit Puschlaver Rohschinken + 8.00 je Portion

– mit Lamm- Leberli (Ennetbürgen) + 10.00 je 80 gr.

– mit Schweizer Zander-Filet gebraten 37.50 49.50

– mit Bözberger Burgundertrüffel + 4.00 je gr.

Menü 2

klein normal

Zucchini-Peperoni- Gulasch mit Kartoffelpüree und Champignons 19.50 23.50

– mit Hirschschnitzeli (Ennetbürgen) an Wildsauce 41.50

– mit Hirschhackbraten (Waltenschwil) 29.50

– mit Hirschbratwurst (Ennetbürgen) an Wildsauce 25.50

Menü 3

klein normal

Seethaler Kalbsschulterbraten an Marroniröhrling-Rahmsauce,
Nudeln und Rüebl 25.50 29.50

– mit Entrecôte- Würfel (SwissPrim) 32.50

– mit „Dry Aged“ Kalbs- Kotelette (Ennetbürgen) 55.50

– mit Rindsfilet (SwissPrim) 51.50 57.50

Business-Lunch

3 Gänge 4 Gänge

Marktsalat oder etwas Chorizo 39.50 47.00

Risotto

Kalbsbraten

Marroni-Mousse mit Trauben-Salat und Crumbles 7.50