

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

Terrine und kurz gebratene Tranche von der Entenleber
mit marinierter Honigmelone und Ingwer

Swiss Prim Rindstatar

24.00

Rassig gewürzt, mit Cognac verfeinert
serviert mit Belper Knolle, „Züpfe“-Toast und Butter

Tandoori Crevetten

24.50

Pikant marinierte Riesencrevetten kurz gebraten
mit Avocado-Tomaten-Türmchen und Rucolasalat

SALATE

Bunter Blattsalat

9.50

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Ihrer Wahl:
Balsamico, Französisch, Italienisch

Klassischer gemischter Salat

11.00

Blatt- und Gemüsesalate mit Dressing nach Ihrer Wahl
Balsamico, Französisch, Italienisch

Sommersalat mit gebratenen Eglifilets

22.50

Buntes Salatbouquet an Balsamicodressing
mit goldgelb gebratenen Eglifilets

SUPPEN

Consommé Monte-Carlo

11.50

Kräftige Fleischsuppe
mit kleinen Entenleber-Raviolini als Einlage

Solothurner Wy-Süpli

12.50

Eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

Gebundene Fischsuppe

14.50

mit pochierten Saiblingstreifen und Safranfäden

WARME VORSPEISEN

Ricotta - Zitronen Tortelli

22.00 / 32.00

Hausgemachte Pasta mit einer Ricotta-Zitronenfüllung
auf Kirschtomatenkompott und Basilikumschaum

Saibling und Scampo

32.00

Pochiertes Saiblingfilet und gebratener Scampo
Erbsenpüree mit Minze und Proseccosauce

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüseteller mit Ziegenkäse

31.00

Reichhaltiger, saisonaler Gemüseteller
serviert mit überbackenem Ziegenkäse auf Kartoffelscheiben

Taglierini mit Sommergemüse

26.00

Hausgemachte Taglierini
mit sautiertem Sommergemüse, Eierschwämmchen
und feiner Rahmsauce

BÄREN - MENU

Amuse Bouche

*

„Crostini Grande“ mit marinierten Kirschtomaten,
Avocadocreme und Mozzarellawürfel
dazu Lattichsalat-Herzen und Basilikumpesto

*

Glasierte Kalbshaxe 24h/60°
sautierte Gemüsejulienne und Eierschwämmchen
serviert mit Parmesan-Risotto und Kalbsjus

*

Gerührtes Eiskaffee
mit Baselbieter Kirsch und Rahm

CHF 68.00

MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Duett von der Entenleber
mit marinierter Honigmelone und Ingwer

*

Zitronen-Ricotta Tortelli
auf Kirschtomatenkompott und Basilikumschaum

*

Pochiertes Saiblingfilet und gebratener Scampo
Erbsenpüree mit Minze und Proseccosauce

*

Rindsfilet-Mignon vom Grill
mit kräftigem Rotweinjus
auf sautiertem Gemüse mit Eierschwämmchen
und Kartoffelstroh

*

Zarte Schokoladentarte
mit marinierten Erdbeeren und Vanille-Glacé

ab 2 Personen
CHF 115.00 pro Person

UTZENSTORFER BACHFORELLEN

Die Feinen, mit den roten Punkten,
geliefert von der Familie Hostettler in Kräiligen.
Jede Forelle frisch für Sie aus dem Vivier gefischt
und „à la Minute“ zubereitet.

1 Stück 30.50 / Die Portion 46.00

Blau

im würzigen Sud gegart, serviert mit Haselnussbutter

Gebraten

in der Pfanne gebraten, serviert in schäumender Butter

Gebacken

geknüpft und gebacken, mit Sauce Mayonnaise

Dazu servieren wir Ihnen frisch gekochte Petersilienkartoffeln.

FISCHGERICHTE

Thunfischsteak

48.00

Grilliertes Thunfischsteak
mit Curryschaum und Mango-Chutney
auf Couscous mit Ingwer und Zitronengras

Saiblingfilet aus der Pfanne

46.00

auf der Haut gebratenes Saiblingfilet
mit Proseccoschaum
mit sautiertem Gemüse und kleinen Bratkartoffeln

Forellenfilet gedämpft

35.00

im Dampf schonend gegart
mit feiner Weissweinsauce,
Trockenreis und Gemüsebouquet

Unsere frischen Fische beziehen wir von der Firma Bianchi AG in Zufikon;
der Saibling aus der Schweiz, der Thunfisch aus den Philippinen
Wir werden täglich beliefert!

KLASSIKER AUS DER BÄRENKÜCHE

Chateaubriand

Ab 2 Personen / CHF 64.00 pro Person / mit Nachservice

Doppeltes Rindsfiletsteak vom Grill
serviert mit einer reichhaltigen Gemüseauswahl
und Sauce Béarnaise

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Emmentaler Kalbssteak

54.00

mit Eierschwämmchen an Kalbsjus
serviert mit Gemüsebouquet
und hausgemachten Taglierini

Entrecôte „Tagliata“

49.00

Tranchiertes Entrecôte vom Black Angus-Rind
mit kräftigem Rotweinjus,
sautiertem Sommergemüse und Pommes Frites

Rindsfilet vom Grill

57.00

saftiges Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Gemüsebouquet und Pommes Allumettes

Ambassador Lammrückenfilet

49.00

mit einer Pistazienkruste und Pommery-Senfsauce
dazu sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln

Seeländer Pouletbrust

46.00

im Ofen saftig gebraten
an sämiger Morchelrahmsauce
Gemüsebouquet und Taglierini

Unser Frischfleisch stammt aus folgenden Ländern:
Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel ausschliesslich aus der Schweiz
Rindsfilet aus der Schweiz oder Australien
Black Angus Entrecôte aus Irland
Lamm aus Australien

SOMMERLICHE GERICHTE

Siedfleischsalat mit Ei

19.50

Saftiges Siedfleisch fein geschnitten an Vinaigrette mit Zwiebeln, Essiggurken und Ei

Burrata und Rohschinken

31.00

eine cremige Mozzarella - Spezialität serviert mit herzhaftem Parmaschinken, Datteltomaten, Avocado und feinem Olivenöl

Melonen mit Parmaschinken

26.50

Zweierlei Melonen mit würzigem Parmaschinken

„Tonno e Vitello“

34.00

Ein Klassiker neu interpretiert.
Sashimi vom Thunfisch und zartes Kalbfleisch mit Thonsauce

Roastbeef-Teller

32.00

Tranchen vom rosa gebratenem Roastbeef mit Sauce Tataré, Rucola, Pinienkernen und Parmesan





Swiss Prim Rindstatar

36.00

Rassig gewürzt, mit Cognac verfeinert serviert mit Belper Knolle, „Züpfen“-Toast und Butter

Fitness-Teller

Sommerliche Blatt- und Gemüsesalat serviert mit...

 Emmentaler Kalbsschnitzel	42.00
 Entrecôte vom Angus-Rind	46.00
 Seeländer Pouletbrust	38.00
 Eglifilets aus der Pfanne	39.00

Stärkebeilage

5.00

Pommes Frites, Pommes Allumettes oder Bratkartoffeln