

KALTE VORSPEISEN

Duett von der Entenleber

31.00

Terrine und kurz gebratene Tranche von der Entenleber
mit Sauternes-Gelée und Rhabarberkompott

Rauchlachs

26.00

Geräucherter kanadischer Wildlachs
mit Panna cotta und grünen Spargeln
Frühlingsalat

Carpaccio

24.00

Dünne Tranchen vom Black Angus Rind aus Grafenried
mit eingelegten Pioppini Pilzen
Sbrinzcreme und pikanter Senfglace

SALATE

Bunter Blattsalat

9.50

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

Klassischer gemischter Salat

12.00

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

Frühlingsalat

17.50

Frühlingsalat mit Spargelspitzen,
Radieschen, Wachtelei und Bärlauchmousse
Joghurtdressing



SUPPEN

Consommé Royal

12.50

Kräftige Rindfleischsuppe
mit Eierstich und Käsegebäck

Solothurner Wy-Süpli

13.50

Eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

Erbsen – Zitronengras Suppe

16.50

Sämiges Erbsensüppchen mit Zitronengras verfeinert
begleitet von grillierter Black Tiger Crevette

WARME VORSPEISEN

Riesencrevette und Jakobsmuschel

29.00

Gebratene Black Tiger Crevette
und grillierte Jakobsmuschel
mit Bärlauch Gnocchi und Champagnersauce

VEGETARISCHE GERICHTE

Bärlauch Gnocchi

29.00

Kartoffelgnocchi mit Bärlauch
Spargelspitzen und sautierten Kräuterseitlinge

Knusperei

34.00

Knusprig frittiertes Hühnerei vom Bärenhof
begleitet von zweierlei Spargeln und kleinen Bratkartoffeln
Sauce Hollandaise



MENU TALENT & PASSION

Amuse Bouche

*

Geräucherter kanadischer Wildlachs
Panna cotta und grüne Spargeln
Frühlingssalat

*

Erbsensüppchen mit Zitronengras
begleitet von grillierter Black Tiger Crevette

*

Gebratener Wolfsbarsch
Bärlauch Gnocchi und Eigelbcreme
Champagnersauce

*

Doppeltes Steak
vom Emmentaler Kalb
Kräftige Rotweinsauce
Dauphin Kartoffeln und Frühlingsgemüse

*

Käseauswahl von Jumi

*

Marinierte Erdbeeren
mit erfrischendem Joghurtmousse

6-Gang Menu zu CHF 123.00
complet

5-Gang Menu zu CHF 115.00
ohne Käse

4-Gang Menu zu CHF 100.00
2 Vorspeisen nach Wahl, Hauptgang und Dessert

3-Gang Menu zu CHF 75.00
1 Vorspeise nach Wahl, Hauptgang und Dessert



UTZENSTORFER BACHFORELLEN

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

1 Stück 34.00 / Die Portion 49.00

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

Loup de mer

52.00

Sautierter Wolfsbarsch
mit Champagnersauce
Limetten Risotto und Frühlingsgemüse

Eglifilets aus der Pfanne

41.00

goldgelb gebratene Eglifilets
mit Haselnussbutter
Salzkartoffeln und Blattspinat

Die Forellen werden von der Familie Hostettler in Krälligen geliefert. Alle weiteren Fische beziehen wir von der Firma Bianchi AG in Zufikon. Wir werden täglich beliefert! Für Angaben zu den einzelnen Fanggebieten, stehen Ihnen unser Mitarbeitenden gerne zur Verfügung.



VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Chateaubriand

ab 2 Personen / CHF 64.00 pro Person / mit Nachservice

Doppeltes Rindsfiletsteak vom Grill
serviert mit Sauce Béarnaise,
reichhaltiger Gemüseauswahl und Stärkebeilage nach Wahl

Rindsfilet vom Grill

57.00

mit Sauce Béarnaise,
Pommes Allumettes und saisonalem Gemüsebouquet

Entrecôte vom Black-Angus Rind aus Grafenried

49.00

tranchiertes Entrecôte auf Frühlingsgemüse
mit kräftiger Rotweinsauce
Dauphin Kartoffeln

Emmentaler Kalbssteak

54.00

Zartes Kalbssteak aus der Pfanne
Sauce Hollandaise
Neue Bratkartoffeln und Zweierlei Spargeln

Ambassador Lammrückenfilet

49.00

mit Kräuterkruste und Portweinjus
Neue Bratkartoffeln
Frühlingsgemüse

Seeländer Pouletbrust

46.00

im Ofen saftig gebraten
Morchelrahmsauce
Hausgemachte Taglierini
Gemüsebouquet

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 Grafenried
Lamm aus Neuseeland, Entenleber aus Frankreich

Frischfleisch aus Australien und Neuseeland kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

