BÄREN
UTZENSTORF

Lunch Karte

Chef's Lunch

Amuse Bouche
*
Utzenstorfer Nüsslisalat „Mimosa"
mit Speckchips, Brotcroutons und Ei
Balsamicodressing
*
Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
Paprikasauce
Hausgemachte Taglierini
Gemüsebeilage
***

Menu CHF 62.00

Vorspeisen

Bunter Blattsalat / 11.00
mit Dressing nach Ihrer Wahl
Balsamico, Französisch, Italienisch

Klassischer gemischter Salat / 14.00
Blatt- und Gemüsesalate
mit Dressing nach Ihrer Wahl
Balsamico, Französisch, Italienisch

Utzenstorfer Nüsslisalat „Mimosa" / 19.50
an Balsamicodressing
mit Speckchips, Brotcroutons und Ei

Wildlachs / 31.00
Kanadischer Rauchlachs
mit Linsen, Randen und Nüsslisalat
Meerrettichcreme

Solothurner Wy-Süppli / 14.50
eine Hommage an unsere Gäste aus dem Kanton Solothurn

Tandoori Crevetten / 32.00
Riesencrevetten knackig gebraten
Limetten-Risotto und Kürbisgemüse
Champagnersauce

Hauptgänge

Rehrücken „Gourmet" / 59.00
oder
Rehmedaillons „Mirza" / 52.00
Wildrahmsauce
Pilze, Trauben und Preiselbeerapfel
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl

Grilliertes Entrecôte vom Angus-Rind / 52.00
Kräuterbutter
Pommes Allumettes
Gemüsebouquet

Emmentaler Kalbsschnitzel / 50.00
Eierschwämmchen an Rahmsauce
Hausgemachte Taglierini
Gemüsebouquet

Seeländer Pouletbrust / 49.00
Im Ofen saftig gebraten
Paprikasauce
Carnaroli-Risotto & Gemüsebouquet

Utzenstörfer Bachforellen 39.00 / 54.00
Blau gekocht oder gebraten
mit Haselnussbutter und Petersilienkartoffeln

Eglifilets aus Ringgenberg / 48.00
Goldgelb gebratene Eglifilets
mit Haselnussbutter
Salzkartoffeln und Blattspinat

Herbstgemüse mit Eierschwämmchen / 36.00
Reichhaltiger, saisonaler Gemüseteller
Eierschwämmchen im Blätterteigpastetchen
Hausgemachte Spätzli

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

JRE