

Menüvorschläge

Vorspeisen, Suppen, Salate

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Lauwarmer Gemüsesalat an würziger Schaumsauce	12.50
Rauchlachs auf Nüsslisalat oder Blattsalat (saisonal)	17.50
Blattsalat «Casino» mit Speck, Croûtons, Ei und Zwiebeln	13.50
Halbierte Black Tiger Crevetten auf Salat	19.50

Solothurner Weissweinsuppe	10.50
Kürbiscremesuppe (saisonal)	9.50
Tomatencremesuppe	9.50
Bananencurrysuppe	9.50
Kartoffellauchsuppe mit Käsecroûtons	9.50
Gemüsecremesuppe	9.50

Hauptspeisen

Kalbssteak an einer feinen Morchelrahmsauce mit Nudeln und Gemüsegar nitur	49.50
-------------------------------------------------------------------------------	-------

Rindsfiletmedaillons an Sauce Bénaise serviert mit Röstikroketten und Gemüsegar nitur	46.50
------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Schweinfilet au Camembert die Medaillons werden mit Speck umwickelt und mit Camembert überbacken, auf einer leichten Rahmsauce serviert mit Nüdeli und Gemüse	36.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Hausgemachter Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	29.50
-------------------------------------------------------------	-------

Flambiertes Schweinssteak vom Nierstück an einer Pilzrahmsauce serviert mit Nüdeli und Gemüse	29.50
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Zürcher Kalbgschnetzelttes an Weisswein-Rahmsauce mit Champignons, hausgemachten Spätzli und Gemüsegar nitur	44.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Poulet Brust an Kräuterrahmsauce, serviert mit Reis und Gemüse	29.50
Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce mit Risotto und Gemüse garnitur	29.50
Roastbeef von Swiss Prime Gourmet mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	39.50
Rindsfilet Stroganoff an Rotwein-Paprikasauce mit Peperoni, Champignon und Gurkensteifen serviert mit hausgemachten Spätzli	39.50
Hausgemachte Dessert	
Waldhonigparfait mit Himbeersauce	12.50
Mousse au Chocolat	10.50
Gebrannte Crème	9.50
Zimtparfait mit Portweinzwetschgen	12.50
Caramelköpfl	8.50
Beeritraum	10.50
Baumnussparfait mit Hagenbuttensauce	12.50



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Menuvorschläge

Vorspeisen

Tomatencremesuppe	9.50
Gemüsecremesuppe	9.50
Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Blattsalat «Casino» mit Speck, Croûton, Ei und Zwiebeln	13.50

Hauptspeisen

Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat, garniert	26.50
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsauce serviert mit Nüdeli und Gemüse garnitur	29.50
Riz Casimir mit Pouletbruststreifen und Früchtegarnitur	28.50
Hausgemachter Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	29.50
Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce serviert mit Risotto und Gemüse garnitur	29.50
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	23.50

Hausgemachte Dessert

Waldhonigparfait mit Himbeersauce	12.50
Mousse au Chocolat	10.50
Gebrannte Crème	9.50
Zimtparfait mit Portweinzwetschgen	12.50
Caramelköpfl	9.50
Beeritraum	10.50



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Zusammengestellte Menüvorschläge

Aperitive

(Tartar Brötli, Thon Brötli, Chäschücheli und Gemüse Dip)

16.50 pro Person

Solothurner Weissweinsuppe

Lauwarme Gemüsesalat an würziger Schaumsauce

Kalbssteak an einer feinen Morchelrahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur

Mousse au Chocolat

74.50

Kurbiscrèmesuppe

Freiland Nüsslisalat mit Wettinger Ei

Schweinfilet au Camembert

die Medaillons werden mit Speck umwickelt und mit Camembert überbacken,
auf einer leichten Rahmsauce serviert mit Nüdeli und Gemüse

Beeritraum

69.50

Steinpilzcremesuppe

Blattsalat «Casino» mit Speck, Croûtons, Ei und Zwiebeln

Rindsfilet Stroganoff an Portwein-Paprikasauce mit Peperoni, Champignon und
Gurkensteifen serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Baumnussparfait mit Hagebuttensauce

69.50



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Morchelcrèmesuppe

Halbierte Black Tiger Crevetten auf Blattsalat

Zürcher Kalbgeschnetzeltes an Weisswein-Rahmsauce mit Champignons serviert mit hausgemachten Spätzli

und Gemüsegar nitur

Zimtparfait mit Portweinzwetschgen

82.50

Aargauer Rübelicrèmesuppe

Freiland Nüssler Salat mit Speck, Ei, Croutons und Zwiebelringen

Roastbeef tranchiert an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgraten und Gemüse

Waldhonigparfait mit Himbeersauce

69.50

Kartoffel Lauch Suppe mit Trüffel-Käse Croutons

Kalter Vorspeise-Teller

(Lachsmusse, Graved Lachs, Crevettencocktail usw.)

Les Trio Filet

Kalbs, Rinds und Schweinefiletmedaillons an drei verschiedenen Saucen serviert mit Kartoffelgraten und Gemüse

Dessertteller

(mit versiedenden Süssigkeiten)

99.50

Für Gruppen ab 10 Personen bitten wir einen dieser Menu Vorschläge zu wählen. Sie dürfen auch ein eigenes Menu mit den Gerichten aus der Menukarte zusammenstellen.

Ab 20 Personen ist es möglich, das Restaurant am Sonntag zu reservieren.



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,7% Mehrwertsteuer