

TAGESTELLER

Solothurner Weinsuppe
mit knuspriger Blätterteigstange

-

Schweinespatzen aus dem Ofenrohr
mit Kartoffelgratin
und gebratenen Grünspargelspitzen

22



IVEGETARISCH

Gebratene Grünspargelspitzen
auf Kartoffelgratin mit Bärlauch

22

DESSERT

Schokoladen-Pavé mit Grand Manier-Erdbeeren
und Holunderblütensorbet

14

FRÜHLINGSERWACHEN

Caesar-Salat mit gebratenen Riesencrevetten

34

Egli-Knusperli "Wiener Art"
auf Spargelsalat "à l'orange"

39

Badischer Spargel mit knuspriger Rauchforelle

38

Badischer Spargel im Kräutercrêpe
und Sauce Hollandaise

32

LUNCH-MENÜ 59

Egliknusperli mit Badische Spargel "à l'orange"

18

-

Brasato "Solothurner Art"
mit Kartoffelstampf und buntem Marktgemüse

39

-

Schokoladen-Pavé mit Grand Manier-Erdbeeren
und Holunderblütensorbet

14

KÄSE

Variation von Rohmilchkäse

14

MITTAGS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Freilandsäuli
mit böhmischem Kartoffelsalat
oder Bratkartoffeln

29 / 25

Tafelspitz-Carpaccio mit Rotwein-Vinaigrette,
Grünpargel und Bratkartoffeln

41 / 35

Gebratenes Zanderfilet
auf hausgemachten Parmesan Tagliatelle
und Marktgemüse

38

Lötschberger Eglifilets auf Rahmmorcheln
mit Kräuter-Kartoffelstampf

34 / 40

Unsere Weinempfehlung:

Chasselas SYMPA, Weingut Hasler, Twann 2017

Blassgelb mit grünen Reflexen präsentiert sich dieser Chasselas-Wein im Glas.

1 dl

6.90

A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2016

Der Zweigelt hat in der Nase feine Holzwürze, ein dunkelbeeriges Aroma, zart nach Nougat, etwas Vanilleschoten.

1 dl

7.90

Donnerstag, 11. April 2019

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7 % MWST

