

me n u

aperitivo zum starten und teilen

flammkuchen	17
mit crème fraîche, speck und zwiebeln	
portion trockenwurst	8
portion landrauchschinken	12
portion oliven	7
portion käse	7

überraschungsmenü überlasse der küche dein glück

drei gang	59
vorspeise, hauptgang, dessert	
vier gang	73
vorspeise, zwischengang, hauptgang, dessert oder käse	

das überraschungsmenü wird täglich neu zusammengestellt und unterstreicht die kreativität und das können unserer küche.
hast du etwas nicht gern oder eine unverträglichkeit, kein problem, melde dies einfach unserem serviceteam.

menu

vorspeisen kalt & warm

mini salätli	8.5
für den kleinen hunger, damit man nicht vor leerem tisch sitzt :)	
mit leichtem dressing und kernen	
nüsslisalat	15
an hausdressing mit speck, onsenei und preiselbeeren	
selleriecremesuppe	16
mit apfel und ente	
solothurner wysuppe	13
mit kräuteröl und croûtons	
randencarpaccio	16
mit einem mousse aus crème fraîche und rettich, gerösteten macadamianüssen und zwiebelsprossen	
mit rauchlachs	+3.5
klassisches rindstatar	24 36
mit brioche-toast und butter	
trüffeltagliatelle als hauptgang	23 35
cremige sauce, nussbutter und gebeiztes eigelb	

schon gewusst? good to know

bei uns ist es selbstverständlich, dass du eine angebrochene weinflasche mit nach hause nehmen kannst.

wir verschliessen sie für dich und verpacken sie in einer schönen tasche – damit dir das gute gefühl einer ganzen flasche wein auf dem tisch nicht entgeht und du neue trouvailles entdecken kannst.

menu

hauptgänge *raffiniert gekocht*

lammrücken	48
gebratenes nierstück mit rande, kartoffel und balsamico jus	
hirschbratwurst	35
mit rösti, zwiebelsauce und herbstgemüse	
loup en papillote	42
wolfsbarsch im ofen gegart, mediterranes gemüse, pistou-öl und aioli	
cordon bleu	36
gefüllt mit schinken und käse, serviert mit gemüse und pommes frites	
pilzpastetli	29
luftiges blätterteig gebäck gefüllt mit schmackhaftem pilzragout, kürbispüree und sautierten wildpilzen	
pork belly	37
gebratener schweinebauch, begleitet von süßkartoffelpüree, kalettes und asiatischen aromen	

fleisch special für zwei *teilen und geniessen*

boeuf paris	p. person 49
zartes flat iron steak, im pfännli mit kräuterbutter serviert.	

du garst dein fleisch direkt am tisch nach eigenen gusto
genau so, wie du es am liebsten magst.

dazu servieren wir pommes frites und mischgemüse