

# me nu

## **aperitivo**

*zum starten und teilen*

flammkuchen	17
mit crème fraîche, speck und zwiebeln	
portion trockenwurst	8
portion landrauchschenken	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.

# me nu

## **vorspeisen**

*kalt & warm*

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

# me nu

## **hauptgänge** *raffiniert gekocht*

<b>lammrücken</b>	48
gebratenes nierstück mit rande, kartoffel und balsamico jus	
<b>hirschbratwurst</b>	35
mit rösti, zwiebelsauce und herbstgemüse	
<b>loup en papillote</b>	42
wolfsbarsch im ofen gegart, mediterranes gemüse, pistou-öl und aioli	
<b>cordon bleu</b>	36
gefüllt mit schinken und käse, serviert mit gemüse und pommes frites	
<b>pilzpastetli</b>	29
luftiges blätterteig gebäck gefüllt mit schmackhaftem pilzragout, kürbispüree und sautierten wildpilzen	
<b>pork belly</b>	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

*bei allergien fragen sie unser personal.*