

Menüvorschläge

Menüvorschläge sind für Bankette ab 12 Personen zusammengestellt !!

Preisänderungen vorbehalten, Saisonale Berechnungen!!!

Zum Apéro

Wir empfehlen Ihnen, sofern es das Wetter erlaubt, Ihren Aperitif auf unserer Terrasse einzunehmen. Wir organisieren dies gerne für Sie.

POMMES CHIPS, NÜSSLI, SALZSTÄNGELI:

- Stellen wir gerne für sie bereit Fr. 2.00

AMUSES BOUCHES:

- Schinkengipfeli, Käseküchlein, Minipizzas Fr. 6.50

CRUDITEES:

- Verschiedenes, rohes Gemüse in Stängeli geschnitten
Mit Cocktailsauce Fr. 6.50

NOCH ETWAS BESONDERES:

- Fleischplatte und Käseplatte mit
Hausgemachter Züpfen und Brot Fr. 13.50

Hausgemacht:

- Hausgemachte Fogaccia (2 oder 4 Möckli) Fr. 4.00 / 6.00

- Hausgemachte Fogaccia gefüllt mit Pfefferkäse
und Rohschinken (2 oder 4 Möckli) Fr. 5.00 / 7.00

- Hausgemachte Fogaccia gemischt (2 oder 4 Möckli) Fr. 4.50 / 6.50

Alle Preise pro Person gerechnet!!
inklusive 8% Mehrwertsteuer

Die Suppen

| | |
|------------------------------------|----------|
| Bouillon Natur | Fr. 4.00 |
| Bouillon mit Gemüse | Fr. 6.50 |
| Bouillon mit hausgemachten Flädli | Fr. 7.00 |
| Bouillon mit Sandemann Sherry | Fr. 8.50 |
| Solothurner Wysüpli | Fr. 8.50 |
| Sellerie-Apfelsuppe mit Speckföhli | Fr. 8.50 |
| Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahm | Fr. 8.50 |

Die Salate

| | |
|--|----------|
| Grüner Salat | Fr. 6.80 |
| Gemischter Salat | Fr. 8.50 |
| Nüsslersalat mit Ei (je nach Saison) | Fr. 8.50 |
| Tomatensalat mit Mozzarella | Fr. 8.50 |

Die Spezialsalate

Bunter, knackiger Marktsalat

| | |
|--|-----------|
| ... mit warmen Speckwürfeli und Croûtons | Fr. 9.50 |
| ... mit geräucherter Entenbrust | Fr. 14.00 |
| ... mit Rauchlachsstreifen | Fr. 16.00 |
| ... mit gebratenen Riesencrevetten | Fr. 16.00 |

| | |
|--|----------|
| Nüsslersalat mit warmen Speckwürfeli (je nach Saison) | Fr. 9.50 |
|--|----------|

Salatbuffett

| | |
|--|-----------|
| Reichhaltige Auswahl verschiedener saisonaler Salate | Fr. 16.00 |
|--|-----------|

Die kalten Vorspeisen

| | |
|---|-----------|
| Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter | Fr. 18.00 |
|---|-----------|

| | |
|------------------------------|-----------|
| Kleiner Bündnerteller | Fr. 18.00 |
|------------------------------|-----------|

Plattenservice ab 12 Personen

| | |
|--|-----------|
| Warme „Burehamme“ mit Kartoffelsalat und Grünem Salat | Fr. 25.00 |
| Gesalzene Rindszunge an Kapernsauce Dazu frischen Kartoffelstock | Fr. 25.00 |
| Emmentaler Lammvoressen (aus der Region) an Safransauce hausgemachten Kartoffelstock | Fr. 48.00 |
| „Chemibraten“ (marinierter, geräucherter Schweinshals) Gemüsebeilage und Kartoffelgratin | Fr. 29.00 |
| Gemischter Braten (Kalb & Schwein) und Poulet Gemüsebeilage , Nüdeli und Frites | Fr. 35.50 |
| Schweins Carrèbraten an Kräutersauce oder Rahmsauce Gemüsebeilage, Nüdeli und Frites | Fr. 31.00 |
| Gespickter Rindsbraten oder Suure Mocke Bedliart Gemüsebeilage und hausgemachten Kartoffelstock | Fr. 33.00 |
| Reichhaltige Bernerplatte Kräftige Fleischsuppe mit Gemüse (im Preis inbegriffen) Siedfleisch, Speck, Rippeli, Wurst, Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut. | Fr. 38.80 |

Alle Preise pro Person gerechnet!!
inklusive 8% Mehrwertsteuer

Plattenservice ab 12 Personen

Piemontesergulasch „Stroganoff“ mit Reis Fr. 33.30

Schweinsfilet-ganz gebraten an *Champignonrahmsauce*
Gemüsebeilage, Nüdeli und Frites Fr. 39.80
mit *Morchelrahmsauce* , Nüdeli und Frites Fr. 43.30

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce
Gemüsebeilage und Hausgemachte Butterröschti Fr. 41.90

Roastbeef, englisch gebraten (am Stück)
Sauce Béarnaise
Gemüsebeilage Pommes frites Fr. 53.30

Kalbscarrébraten an Morchelsauce Fr. 60.40
oder Bratenjus Fr. 54.00

Gemüsebeilage, Nüdeli

Les trois Filets (Kalb,Schwein und Rind)
Gemüsebeilagen, Nüdeli, Reis, und Pommes Williams
Morchelsauce und Béarnaise Fr. 76.00

Les deux Filets (auf 2 Teller)
Schweinsfilet Morchelsauce, Gemüse und Pommes frites in Schüsseli
Rindsfilet mit Béarnaise, Gemüse und Pommes Williams Fr. 65.00

Je weiter Beilagen zusätzlich
Pommes Frites, Croquettes, Nüdeli, Reis, Rösti, Kartoffelgratin, Kartoffelstock Fr. 3.00

Gemüsebeilage Zuschlag Fr. 5.00

Tellergerichte ab 12 Personen

| | |
|---|------------------------|
| Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti | Fr. 18.00 |
| Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Gemüse und Pommes frites (mit Kalbfleisch) | Fr. 25.00 Fr. 38.20 |
| Rahmschnitzel (Schwein) mit Gemüse und Butternudeln (mit Kalbfleisch) | Fr. 26.00 Fr. 46.40 |
| Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce und Butterrösti | Fr. 25.70 |
| Schweinsbraten Provençale, Gemüsebeilage und Pommes frites | Fr. 24.70 |
| Schweinssteak mit Kräuterbutter, Gemüsebeilage und Pommes frites | Fr. 28.00 |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch an Rahmsauce und Butterrösti | Fr. 36.00 |
| Schweinsfilet an <i>Champignonrahmsauce</i> Gemüse Nüdeli und Frites | Fr. 37.80 |
| Schweinsfilet an <i>Morchelsauce</i> Gemüse Nüdeli und Frites | Fr. 43.40 |
| Rinds-Entrecôte Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites | |
| | 160gr. Fr. 39.40 |
| | 180gr. Fr. 42.90 |
| | 200gr. Fr. 46.40 |
| Kalbssteak an Morchelrahmsauce , Gemüse und Nüdeli | |
| | 160gr. Fr. 51.80 |
| | 180gr. Fr. 58.30 |
| | 200gr. Fr. 60.70 |
| Je weiter Beilagen zusätzlich Pommes Frites, Croquettes, Nüdeli, Reis, Rösti, Kartoffelgratin, Kartoffelstock | Fr. 3.00 |
| Gemüsebeilage Zuschlag | Fr. 5.00 |

Desserts und Nachspeisen ab 12 Personen

| | |
|--|-------------------|
| Hausgemachtes Caramelköpflerli mit Schlagrahm | Fr. 8.00 |
| Gebrannte Crème mit Schlagrahm | Fr. 9.00 |
| Merinques mit Glace und Rahm | Fr. 9.00 |
| Frischer Fruchtsalat | Fr. 8.00 |
| Frischer Fruchtsalat mit Kirsch | Fr. 9.00 |
| Schoggi Mousse mit Schlagrahm | Fr. 9.00 |
| Zwetschgensorbet mit Vieille Prune | Fr. 9.50 |
| Citronensorbet mit Champagner oder Wodka | Fr. 9.50 |
| | |
| Vacherin Maison (pro Person) | Fr. 13.50 |
| Dessertbuffet je nach Aufwand (mit oder ohne Käse) | Fr. 18.00 / 22.00 |

Alle Preise pro Person gerechnet!!
inklusive 8% Mehrwertsteuer