

Apero- & Menüvorschläge für Kulturraum

Apero

Parmesanchips	CHF 4.00
Blätterteiggebäck	CHF 5.00
gesalzene Mandeln	CHF 4.00
Marinierte Oliven	CHF. 2.50
Frittata di verdura	CHF 4.00
Calamaretti	CHF 4.00
Involtini di melanzane	CHF 4.00
getrocknete Tomaten mit Peperoni gefüllt	CHF 4.00
Speckzweischgen mit Speck umwickelte Zwetschgen	CHF 4.50
Crostini mit Hühnerleber	CHF 5.50
Laugenbrötli mit Lachs gefüllt	CHF 5.50
Kräpfli mit Gemüsefüllung	CHF 5.00
Ciroletta	CHF 1.50
Speckbrot	CHF 1.50
Olivenbrot	CHF 1.50
Focaccia mit Olivenöl und Meersalz	CHF 2.50
Focaccia mit Mozzarella und Mortadella	CHF 3.00

Vorspeisen

Marinierte Oliven
Frittata di verdura
Ceci Kichererbsen an Tomatensauce
Calamaretti geschmorte süsse Perperoncini
Involtini di melanzane Auberginenrollen mit Ricottafüllung
Peperoni alla piemontese geschmorte Peperoni
Sedano alla piemontese Stangensellerie mit Haselnüssen und Olivenöl
Geschmorte Pilze (Austernpilze und Champignons)
Caponata Auberginen und Stangensellerie an süss-saurer Tomatensauce
Rotoli di Zucchini (Saisonal)
Getrocknete Tomaten mit Peperoni gefüllt

Auswahl 8 Sorten pro Person CHF 18.00

Zusätzlich:

Pumpernickel mit Creamcheese	CHF 3.50
Focaccia mit Olivenöl und Meersalz	CHF 2.50
Frittierte Zuchiniblüten (Saisonal)	CHF 4.00 / CHF 11.00
Frische Feigen (Saisonal)	
mit Parmaschinken, Mozzarella und Rucola, an Honigzitrone sauce	CHF 7.00 / CHF 19.00
Marinierte Sardellen	CHF 4.00 / CHF 8.50
Hausmarinierter Salm	CHF 7.00 / CHF 18.00
Meerfischsalat	CHF 8.50 / CHF 25.00
Lachsbrötli	CHF 5.50
Bresaola italienisches. Trockenfleisch	CHF 5.00 / CHF 17.50
San Daniele Schinken	CHF 5.00 / CHF 17.50
Mortadella (I)	CHF 4.00 / CHF 15.00
Salame di felino und Salame piccante (I)	CHF 4.00 / CHF 15.00

Warm

Arancini di riso Reiskugeln mit getr. Tomaten frittierte Linsenkugeln gefüllte Pilze Pinzimonio Rohgemüse Mit Speck umwickelte Zwetschgen Hackfleischkugeln an Tomatensauce	je	CHF 4.50
Crostini mit Hühnerleber / Tomatensauce		CHF 5.50
Gebratene Pouletstückli		CHF 7.00
mit Kräutern überbackene Muscheln		CHF 8.00

Salate

Gemischter Salat	CHF 9.00
Blattsalat	CHF 8.00
Sizilianischer Orangensalat	CHF 11.00

Marokkanisches Vorspeisenbuffet

Mhemmer Kartoffelfrittata Randen, Rüebli und Linsen marokkanisch gewürzt, Mechouia Salat aus Peperoni mit Tomaten Kichererbsen Fladenbrot Kräpfli mit Spinat, Pinienkernen und Weinbeeren gefüllt Kefta marokkanisch gewürzte Hackfleischkugel	CHF 25.00
--	-----------

Suppen

Saisonale Auswahl	Vorspeise	CHF 8.00
	Hauptspeise	CHF 10.00
Minestrone	Hauptspeise	CHF 10.00

Pasta und Nudelgerichte

Pasta al cognac, an leicht scharfer Cognactomatenrahmsauce	Vorspeise	CHF 16.50
	Hauptspeise	CHF 19.50
Bami Goreng	vegetarisch	CHF 21.00
	mit gebratenem Pouletfleisch	CHF 28.50

Hausgemachte Teigwaren

Cannelloni mit Spinat und Ricottafüllung	Vorspeise	CHF 19.50
	Hauptspeise	CHF 22.50
Lasagne al Forno mit Hackfleisch 	Vorspeise	CHF 20.50
	Hauptspeise	CHF 23.50

Fisch

Flunderrollen an Weissweinsauce mit Gemüsejulienne, Reis	Vorspeise	CHF 27.00
	Hauptspeise	CHF 30.00
Seeteufelragout mit Gemüsejulienne, Reis	Vorspeise	CHF 28.00
Hauptspeise		CHF 35.00

Fleischgerichte

Petti di polle al forno mit Salbei und Parmaschinken gefüllte Pouletbrust	mit Beilage	CHF 29.50
Pollo al pomodoro,	mit Beilage	CHF 29.50
Indisches Pouletcurry, Reis		CHF 29.50
Tajine de Poulet marokkanisches Pouletgericht mit Couscous und Harissa		CHF 29.50
Brasato di manzo Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	mit Beilage	CHF 30.00
Boeuf à la provençale Rindsragout an Rotweinsauce	mit Beilage	CHF 30.00
Rôti de veau à la normande Kalbsbraten an Calvadosauce	mit Beilage	CHF 32.00
Tajine d'agneau marokkanisches Lammgericht mit Cous-Cous, Harissa		CHF 35.00
Lammcurry an scharfer Sauce, Reis		CHF 34.00

Beilagen

Kartoffelgratin, gebratene Kartoffeln, Polenta, Couscous, Gemüse

Hausgemachte Desserts

Mandelköpfler mit Himbeersauce	CHF 11.00
Zitronenquark	CHF 9.50
Kirschcrème	CHF 10.00
Joghurtköpfler mit Früchte / Beerencoulis	CHF 10.00
Bunet piemontesisches Amarettoflan	CHF 10.00
Panna cotta alla piemontese	CHF 11.00
Flan caramel	CHF 7.00
Früchtetiramisu (Saisonal)	CHF 11.00
Schokoladekuchen	CHF 7.00
Gemischter Dessertteller	CHF 16.00

Dies ist nur eine kleine Auswahl aus unserer Küchenschatzkiste. Wir beraten Sie gerne persönlich.

Hotel – Restaurant Baseltor, Hauptgasse 79, 4500 Solothurn

Pia Camponovo oder Franz Herger

032 622 34 22
post@baseltor.ch

Wir kochen mit  Fleisch, Poulet 

Ausnahmen: Bresaola, Mortadella, San Daniele Schinken und Salame konventionell Italien