

MENÜVORSCHLÄGE

VOM EINFACHEN GERICHT BIS ZUM REICHHALTIGEN BUFFET...

VORSPEISEN

pro Person

Bunter Blattsalat
Gemischter Salat

CHF 7.50
CHF 9.50

Solothurner Weissweinsuppe
Rote Thai Suppe
Suppe nach Saison

CHF 7.50
CHF 7.50
CHF 7.50

GRILL

Grillbuffet mit verschiedenen Fleischsorten
sowie Gemüsespiessli
dazu Rosmarinkartoffeln, Kräuterrisotto und diverse saisonale Salate

CHF 39.50

FLEISCH

Rotes Pouletcurry mit frischem Gemüse
dazu Basmatireis

CHF 28.50

Maispoularde gefüllt mit Spinat-Ricotta
dazu Safranrisotto und Saisongemüse

CHF 30.50

Pferdesteak mit Rotweinjus
dazu Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse

CHF 30.50

Kalbs-Saltimbocca mit Rosmarinjus
dazu Safranrisotto und Blattspinat

CHF 36.50

Kalbsschulter-Braten mit Rosmarinjus
dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse

CHF 35.00

Geschnetzeltes Rindfleisch "Stroganoff"
dazu Butterreis | Butternudeln

CHF 34.50

Roastbeef mit Sauce Bénaise
dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse

CHF 40.00

FISCH	pro Person
Garnelen mit roter Thaisauce dazu Basmatireis und Pak Choi	CHF 28.50
Gegrillter Lachs auf Asiagemüsebeet, mit Soja-Ingwersauce dazu Basmatireis	CHF 28.50
VEGI	
Gemüsepiccata mit Weissweinsrisotto	CHF 28.50
Gemüseturm mit Halloumikäse	CHF 24.00
Gebratene Nudeln mit Gemüse	CHF 24.00
DESSERT	
Kuchenvariation Schokoladen- und Karottencake	CHF 4.50
Fruchtsalat	CHF 8.50
Tobleronemousse	CHF 10.50
Saisonale Früchtecrème	CHF 10.50
Limonen-Quarkcrème	CHF 9.50
Panna Cotta mit Himbeercoulis	CHF 10.50
Tiramisu	CHF 10.50
Gebrannte Creme	CHF 9.50
Als Buffet mit 4 Komponenten	CHF 16.00
Dessert-Teller mit 4 Komponenten	CHF 14.50

Dies ist nur eine kleine Auswahl aus unserem Küchenangebot.

Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen Ihnen ein individuelles, ganz auf Ihren Anlass abgestimmtes, Menu zusammen.

Alle Preise in CHF und inklusive des geltenden Mehrwertsteuersatzes
Januar 2014 | Änderungen Preise und Angebot vorbehalten