



Wochenmenü 31.03.2025 – 06.04.2025

11.30 – 14.00 Uhr «es het solange es het..»

Unsere Vorspeise der Woche

Pulpo-Salat mit dreifarbigem Peperoni

10.50

	Suppe	Hauptgang	Tageswähe
Montag	Solothurner Weissweinsuppe	Kalbs-Pojarski an Thymianjus serviert mit Grillzucchetti und Country Cuts	Birnenwähe Natur oder mit Vanille Glacé & Rahm
	8.50	25.50	8.50 / 10.50
Dienstag	Rüebli-Orangen-Ingwersuppe	Schweizer Pouletschenkelvoren an Curry-Kokossauce serviert mit Basmatireis und Früchten	Kirschwähe Natur oder mit Vanille Glacé & Rahm
	8.50	25.50	8.50 / 10.50
Mittwoch	Rindsbouillon mit Mark	Schweden-Braten vom Schwein an Jus serviert mit Vichy-Karotten und Stampfkartoffeln	Waldbeerenwähe Natur oder mit Vanille Glacé & Rahm
	8.50	25.50	8.50 / 10.50
Donnerstag	Zucchetti-Basilikumsuppe	Ungarisches Rindsragout serviert mit Erbsen und Quarkspätzle	St. Honoré vom Beschle
	8.50	25.50	8.50 / 10.50
Freitag	Lauchsuppe mit Speck	Norwegische Lachstranche sautiert dazu Zitronenmayonnaise, Sesam-Chinakohl und Salzkartoffeln	Apfelwähe Natur oder mit Vanille Glacé & Rahm
	8.50	25.50	8.50 / 10.50

Unser hausgemachtes Dessert der Woche

Brandteigkugel mit Praline-Vanillefüllung

10.50



Brot, Fleisch - Fischdeklaration:
Rind CH/IR, Kalb CH, Geflügel FR/CH, Wild AT, Seezunge NLD, Zander NL, Brot CH
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.





Kulinarisches Wochenende
11.30 – 14.00 Uhr «es het solange es het..»

Samstag

Sonntag

Vorspeise

Pulpo-Salat mit dreifarbigem Peperoni

Frühlingsalat serviert mit weissem Spargel und schottischem Rauchlachs

10.50

13.50

Suppe

Bouillon mit Rindsleberknödel

Pastinaken-Suppe serviert mit Frischkäse-Profiterole

8.50

12.50

Hauptgang

Siedfleisch mit Marktgemüse & Salzkartoffeln serviert mit Meerrettichschaum, Salsa Verde & Senf

Kalbshuftbraten vom Baselbieter Kalb an Morchel-Rahmsauce serviert mit Marktgemüse und Frühkartoffeln

25.50

37.50

Tageswähe

Apfelwähe Natur
oder
mit Vanille Glacé & Rahm

Heidelbeerwähe Natur
oder
mit Vanille Glacé & Rahm

8.50 / 10.50

8.50 / 10.50

Dessert

Brandteigkugel mit Praline-Vanillefüllung

Meringue serviert mit Vanille Glacé garniert mit Erdbeeren

10.50

10.50

3-Gang Menü 57.00



Brot, Fleisch - Fischdeklaration:
Rind CH/IR, Kalb CH, Geflügel FR/CH, Wild AT, Seezunge NLD, Zander NL, Brot CH
Alle Preise in CHF und inkl. MwST.

