

**Unsere Vorspeise der Woche**

Pulpo-Salat mit dreifarbigen Peperoni

8.50

| Montag   | Dienstag   | Mittwoch  | Donnerstag  | Freitag   |
|--|--|---|---|---|
| <b>Suppe</b>   | <b>Suppe</b>   | <b>Suppe</b>  | <b>Suppe</b>  | <b>Suppe</b>  |
| Solothurner Weissweinsuppe<br>7.50   | Rüebli-Orangen-Ingwersuppe<br>7.50   | Rindsbouillon mit Mark<br>7.50  | Zucchetti-Basilikumsuppe<br>7.50  | Lauchsuppe mit Speck<br>7.50  |
| <b>Hauptgang</b>   | <b>Hauptgang</b>   | <b>Hauptgang</b>  | <b>Hauptgang</b>  | <b>Hauptgang</b>  |
| Kalbs-Pojarski an Thymianjus<br>serviert mit Grillzucchetti und<br>Country Cuts<br>21.00 | Schweizer Pouletschenkel-<br>voressen an Curry-Kokossauce<br>serviert mit Basmatireis und<br>Früchten<br>21.00 | Schweden-Braten vom<br>Schwein an Jus serviert mit<br>Vichy-Karotten und<br>Stampfkartoffeln<br>21.00 | Ungarisches Rindsragout<br>serviert mit Erbsen und<br>Quarkspätzle<br>21.00 | Norwegische Lachstranche<br>sautiert dazu Zitronen-<br>mayonnaise, Sesam-Chinakohl<br>und Salzkartoffeln<br>21.00 |
| <b>Tageswähe</b>   | <b>Tageswähe</b>   | <b>Tageswähe</b>  | <b>Tageswähe</b>  | <b>Tageswähe</b>  |
| Birnenwähe Natur<br>oder<br>mit Vanilleglacé<br>und Rahm<br>8.50 / 10.50                 | Kirschwähe Natur<br>oder<br>mit Vanilleglacé<br>und Rahm<br>8.50 / 10.50                                       | Waldbeerenwähe Natur<br>oder<br>mit Vanilleglacé<br>und Rahm<br>8.50 / 10.50                          | St. Honore von Beschle<br>8.50 / 10.50                                      | Apfelwähe Natur<br>oder<br>mit Vanilleglacé<br>und Rahm<br>8.50 / 10.50   |



**Unser Hausgemachtes Dessert der Woche**

Brandteigkugel mit Praline-Vanillefüllung

10.50

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr  
\*Es het so lang's het...

Brot, Fleisch- Fischdeklaration:

Rind CH/IR, Kalb CH, Geflügel FR/CH, Schwein CH, Wild AT, Seezunge NLD, Zander NL, Brot CH

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt



## KULINARISCHES WOCHENENDE

### **Samstag**

#### **Vorspeise**

Pulpo-Salat mit dreifarbigen Peperoni  
8.50

#### **Suppe**

Bouillon mit Rindsleberknödel  
7.50

#### **Hauptgang**

Siedfleisch mit Marktgemüse & Salzkartoffeln  
serviert mit Meerrettichschaum, Salsa Verde &  
Senf  
21.00

#### **Tageswähe**

Apfelwähe Natur  
oder mit Vanilleglacé und Rahm  
8.50 / 10.50

#### **Dessert**

Brandteigkugel mit Praline-Vanillefüllung  
10.50

### **Sonntag**

#### **Vorspeise**

Frühlingssalat serviert mit weissem Spargel  
und schottischem Rauchlachs  
11.50

#### **Suppe**

Pastinaken-Suppe serviert  
mit Frischkäse-Profiterole  
10.50

#### **Sonntagsbraten**

Kalbshuftbraten vom Baselbieter Kalb an  
Morchel-Rahmsauce serviert mit  
Marktgemüse und Frühkartoffeln  
28.50

#### **Tageswähe**

Heidelbeerwähe Natur  
oder mit Vanilleglacé und Rahm  
8.50 / 10.50

#### **Dessert**

Rohmilchkäseteller  
oder  
Meringue serviert mit Vanille Glacé  
garniert mit Erdbeeren  
10.50

**3 Gang-Menü CHF 45.00**

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr \* Es het  
so lang's het...