

Unsere Vorspeise der Woche

Herbstsalat an Kürbisöldressing
serviert mit Baumnüssen, Kürbiskernen und Croutons
8.50

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Suppe	Suppe	Suppe	Suppe
Gemüsesuppe 7.50	Solothurner Weissweinsuppe 7.50	Champignonsuppe 7.50	Balscer Mehlsuppe 7.50	Bauern-Linsen-Suppe 7.50
Hauptgang	Hauptgang	Hauptgang	Hauptgang	Hauptgang
Schweizer Curry-Poulet-Geschnetzeltes serviert mit Basmati-Reis und mit Früchten garniert 21.00	Rindsvoressen "Burgunder Art" serviert mit Rosenkohl und Tagliatelle- Roulade 21.00	Kalbshalsbraten an Jus serviert mit grilliertem Brüsseler und Lyonnais Kartoffeln 21.00	Hackbraten vom Alpschein an Buntpeffersauce serviert mit gedünstem Lauch und cremiger Polenta 21.00	Sautiertes Saiblings Filet an Weisswein-Schnittlauchauce serviert mit zweierlei Sellerie und Pilaw Reis 21.00
Tageswähe	Tageswähe	Tageswähe	Tageswähe	Tageswähe
Aprikosenwähe Natur oder mit Vanilleglacé und Rahm 7.50 /10.50	Traubenwähe Natur oder mit Vanilleglacé und Rahm 7.50 /10.50	Apfelwähe Natur oder mit Vanilleglacé und Rahm 7.50 /10.50	St. Honore von Beschle 7.50 /10.50	Birnenwähe Natur oder mit Vanilleglacé und Rahm 7.50 /10.50



Unser Hausgemachtes Dessert der Woche

Kokosnuss-Biskuit serviert mit Orangen- und Mango-Mousse
10.50

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

Fleisch - Fischdeklaration:
Rind CH/TR, Kalb CH, Geflügel FR/CH, Wild AT, Seeszunge NLD, Zander NL, Jakobsmuscheln ARG

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt..



**KULINARISCHES
WOCHENENDE**

Samstag

Vorspeise

Herbstsalat an Kürbisöldressing
serviert mit Baumnüssen, Kürbiskernen und
Croutons
8.50

Suppe

Bouillon mit Rindsleberknödel
7.50

Hauptgang

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

Tageswähe

Heidelbeerwähe Natur
oder mit Vanilleglacé und Rahm
7.50 /10.50

Dessert

Kokosnuss-Biskuit serviert mit Orangen- und
Mango-Mousse
10.50

Sonntag

Vorspeise

Herbstsalatbouquet serviert mit Hirschwurst,
Trauben, Nüssen und Croutons
10.50

Suppe

Fenchelsuppe
mit schottischem Rauchlachs-Canapé
11.50

Sonntagsbraten

Kalbshuftbraten vom Baselbieter Kalb an
Steinpilzjus serviert mit Marktgemüse und
Pommes Dauphine
28.50

Tageswähe

Heidelbeerwähe Natur
oder mit Vanilleglacé und Rahm
7.50 /10.50

Dessert

Rohmilchkäseteller
oder
Zwetschgen-Crumble mit Vanilleglacé
10.50

3 Gang-Menü CHF 45.00

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