

Schwiizer – Chuchi



Vorspeise

Solothurner Wysüpli mit Blätterteigflûte Fr. 9.50

„Truube Sülzli“

Hausgemachtes Aspik mit reichhaltiger Einlage Fr. 13.50
Salatbukett

Hauptgänge

„Suure Blitzloch Mocke“ *Fr. 30.50
Rindsschmorbraten nach altem Rezept
Kartoffelstock und Mischgemüse

„Rinds-Chuttle a Tomatesauce“ Fr. 23.50
serviert im Kartoffelstockseeli

„Zürigschnätzlets“ *Fr. 36.50
Zarte Kalbfleischstreifen an Champignonrahmsauce
mit Rösti

„Müetis Chrüterchalbsläberli“ *Fr. 30.50
mit Rösti

„Walliser Rösti“ *Fr. 21.50
mit Spiegelei, Tomaten, Essiggemüse und
Raclettekäse überbacken

Fondue-Plausch

Fondue Chinoise à discretion

(auf Vorbestellung ab 2 Personen, mindestens 2 Tage vorher)

Haussalat in der Schüssel serviert

Fondue Chinoise à discretion

Rind- Schweins- und Trutenfleisch

Pommes Frites oder Reis

Haussaucen und Beilagen

Fr. 39.50 / pro Person

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Kalte und warme Vorspeisen

Nüsslersalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons	Fr. 12.50
Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Haussalat mit gebratenem Speck, Trauben und Hobelkäse im „Schüsseli“ serviert (als Vorspeise für zwei oder Hauptgang für eine Person)	Fr. 18.00
Unsere hausgemachten Saucen: French, Italienne und Pommery-Senf-Dressing	
Schweizer Weinbergschnecken (6 Stk.) aus Gurmels mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	Fr. 14.50
oder Alternativ	
„No Snail“ (Entercôtewürfeln) mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	Fr. 14.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Apfel und Baumüssen Nüsslersalat	Fr. 16.50

Suppen

Hausgemachte Rindsconsomme nature	Fr. 7.50
mit Mark	Fr. 9.50
mit Flädli, Sherry oder Portwein	Fr. 8.50
Tagessuppe „s’het solangs het...“	Fr. 6.00

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Hauptgänge

Châteaubriand à la mode du patron mit Gemüsegar nitur, Beilage nach Wahl und dreierlei Saucen (auf Vorbestellung ab 2 Personen, mindestens 2 Tag vorher)	Fr. 62.00 pro Person
„Koji-Beef“ Unser Entrecôte mit dezenter Dry Age Note mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Gemüsebukett	Fr. 39.50
Feines Rindstatar mild bis feurig gewürzt mit Calvados, Cognac oder Whisky parfümiert Toast und Butter	Fr. 29.50
Wienerschnitzel vom Kalb Pommes frites und Gemüsegar nitur	*Fr. 37.50
Schweinscordonbleu Pommes frites und Mischgemüse	Fr. 29.50
Gebratene Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln	*Fr. 25.50
„Kaeng Pänang Gai“ Thaicurry mit Poulet an Erdnuss-Kokossauce serviert im Reising mittel bis feurig gewürzt (Gluten- und Laktosefrei)	*Fr. 25.50
Zanderfilet in Wasabi-Nusskruste auf „Sweet and Sour“ Gemüse serviert mit Reis	Fr. 32.50
Egliknusperli mit Tartarsauce Pommes frites oder knackigem Blattsalat	*Fr. 29.50
Gebratener Ziegenkäse auf indischem Linsendal (Glutenfrei)	*Fr. 21.50
Alternativ mit Samosas , Indische Gemüsekrapfen (Vegan + Laktosefrei)	
Reichhaltiger Gemüseteller serviert mit Reis	*Fr. 23.50

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.