

Schwiizer – Chuchi



Vorspeise

- Solothurner Wysüpli** mit Blätterteigflûte Fr. 9.50
- „Truube Sülzli“**
Hausgemachtes Aspik mit reichhaltiger Einlage
mit Salatbukett Fr. 13.50
- „Ärbssuppe mit Gnagi,“**
(als Vorspeise für zwei oder Hauptgang für eine Person) Fr. 17.50

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. 22.50
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

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 auf Randencarpaccio mit Baumüssen	Fr. 17.50

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. 40.50
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
„Domodo Mafee“ Afrikanisches Pouletgericht an würziger Erdnussauce 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. 22.50
Alternativ mit Samosas , Indische Gemüsekrapfen (Vegan + Laktosefrei)	
Reichhaltiger Gemüseteller serviert mit Reis	*Fr. 24.50

*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.