






Salate / Salades

| | | |
|---|---|-------|
| Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons an hausgemachtem Saison-Dressing <i>Salade verte avec lard, œuf et croûtons, vinaigrette maison de saison</i> | | 11.50 |
| Blattsalat mit Rohkost und Nüssen <i>Salade verte aux crudités et aux noix</i> |  | 11.00 |

Suppen / Potages

| | | |
|---|---|------|
| Solothurner Wysüpli mit Croûtons <i>Soupe Soleuroise au vin avec croûtons</i> |  | 9.50 |
| Hausgemachte Bärlauchsuppe <i>Soupe à l'ail des ours faite maison</i> |  | 9.50 |




Vorspeisen / Entrées

| | | |
|--|---|-------|
| Frühlings-Spargel-Quiche mit Bärlauch-Sauerrahm und Salatbouquet <i>Quiche printanière aux asperges avec crème aigre à l'ail des ours et bouquet de salade</i> |  | 16.50 |
| Grüner Spargelsalat mit Rohschinken (CH) und Trockentomaten <i>Salade d'asperges vertes avec jambon cru (CH) et tomates séchées</i> | | 16.50 |
| Trockentomaten-Risotto mit regionalem Ziegenfrischkäse <i>Risotto aux tomates séchées et fromage de chèvre frais régional</i> |  | 17.50 |
| Rösti-Pastetli mit Ragoût vom weissen Spargel und Morcheln <i>Rösti-Pastli avec ragoût d'asperges blanches et morilles</i> |  | 16.00 |

Flammkuchen / Tarte flambée

| | | |
|---|---|-------|
| Elsässer <i>L'Alsacienne</i> | Crème fraîche, Zwiebeln, Speckwürfel (CH) <i>Crème fraîche, oignons, lardons</i> | 22.50 |
| Norweger <i>La Norvégienne</i> | Crème fraîche, Zwiebeln, Rauchlachs <i>Crème fraîche, oignons, saumon fumé</i> | 23.50 |
| Seeländer <i>La Seelandaise</i> | Pflanzliche Flammkuchencreme mit viel Gemüse <i>Crème végétale pour tartes flambées et légumes</i> | 20.50 |
| Jura <i>La Jurassienne</i> | Crème fraîche, Zwiebeln, Jura-Bergkäse <i>Crème fraîche, oignons, fromage du Jura</i> | 22.50 |

Vegetarisch / Végétarien

| | | |
|---|---|-------|
| Blumenkohl-Curry mit Linsen, Erdnüssen und Reis <i>Curry de chou-fleur avec lentilles, cacahuètes et riz</i> |  | 25.00 |
| Trockentomaten-Risotto mit regionalem Ziegenfrischkäse <i>Risotto aux tomates séchées et fromage de chèvre frais régional</i> |  | 27.00 |
| Rösti-Pastetli mit Ragoût vom weissen Spargel und Morcheln <i>Rösti-Pastli avec ragoût d'asperges blanches et morilles</i> |  | 26.00 |

Fisch / Poissons

| | |
|---|--------|
| Fisch-Chörbli (DE) (frittierte Eglifilets), Gemüse-Remoulade, Brot <i>Corbeille de poisson (filets de perches frits), Rémoulade de légumes, pain</i> | 26.00 |
| mit einer kleinen Portion Pommes frites / <i>avec une petite portion de frites</i> | + 5.50 |
| Gebratenes Saiblingfilet mit Bärlauch-Zitronensauce , Salzkartoffeln, Gemüse <i>Filet d'omble chevalier poêlé avec sauce à l'ail des ours et au citron, pommes de terre vapeur, légumes</i> | 33.00 |

Fleisch / Viandes

| | |
|--|-------|
| Lamm-Gigot-Braten (CH) an Rosmarinjus mit Weissweinsrisotto und buntem Gemüse <i>Rôti d'agneau gigot (CH) au jus de romarin avec risotto au vin blanc et légumes</i> | 32.50 |
| Panierte Schweinsschnitzel (CH) mit Pommes frites <i>Escalopes de porc panées avec pommes frites</i> | 26.00 |
| Zartes Entrecôte 200g (CH) mit Café de Paris, buntem Gemüse und Pommes <i>Entrecôte 200g (CH) avec Café de Paris, légumes et frites</i> | 36.00 |

Unsere Apéro-Empfehlungen



NEU: RhabarBär mit Tonic oder Schaumwein mit / ohne Alkohol! – unser Hit!

Mit Alkohol / avec alcool

Unsere Sprizzer:

| | |
|------------------|-------|
| Ingwerer-Sprizz | 12.00 |
| Framboise-Sprizz | 12.00 |
| Röteli-Sprizz | 12.00 |

Ohne Alkohol / sans alcool

| | |
|------------------------------|-------------|
| Alkohlfreier Prosecco | 7.50 |
| Alkohlfreier Hugo | 9.00 |

Die Abgabe von Alkohol an unter 18jährige ist verboten.