

Salate / Salades

Bunter Blattsalat <i>Salade verte</i>	9.00
Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons <i>Salade de doucette avec œuf dur, lard et croûtons</i>	13.00

Suppen / Potages

Solothurner Wysüpli mit Croûtons <i>Soupe au vin Soleuroise avec croûtons</i>	 9.50
Knirps-Kürbis-Marroni-Suppe mit Ingwer und Zitronengras <i>Soupe de courge Hokkaido et marrons avec gingembre et citronnelle</i>	 9.50

Vorspeisen / Entrées

Bunter Blattsalat mit karamellisierten Baumnüssen, Birnen und Ziegenkäse-Rolle mit Preiselbeer-Pflaumen-Chutney oder mit Hirschrohschinkenstreifen <i>Feuilles de Salade colorée aux noix caramélisées, poires et Rouleau de fromage de chèvre avec chutney aux airelles et aux prunes ou avec des lamelles de jambon cru de cerf</i>	 16.00 18.00
Rindstatar Joran (CH) mit Toast <i>Tartare de bœuf Joran (CH) avec toast</i>	22.00
Gemüse-Tatar mit Toast <i>Tartare de légumes avec toast</i>	 18.50

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 Flammkuchencrème 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 / Végétariens

Gebackene Gemüse-Gyoza auf gelbem Thai-Curry mit Reis

Gyoza aux légumes cuits au four sur curry thaï jaune avec riz



27.00

Kürbis-Risotto mit gebackenem Ziegenkäse und Preiselbeeren-Chutney

Risotto à la courge avec du fromage de chèvre cuit au four et chutney aux airelles rouges



27.00

Rösti-Pastetli mit saisonalen Pilzen und Gemüse

Vol-au-vent de rösti avec champignons et légumes de saison



26.50

Gemüse-Tatar lauwarmen Toast (vegan mit Hausbrot)

Tartare de légumes avec toast (végan avec pain maison)



29.50

Fisch / Poissons

Hausgemachte frittierte Zanderfilets im Chörbli, Gemüse-Remoulade, Brot

Filets de sandre frits maison dans un panier, remoulade de légumes, pain

26.00

mit einer kleinen Portion Pommes frites / avec une petite portion de frites

+ 5.50

Gebratene Saiblingfilets (CH) auf Beet von Wirsing, Eierschwämmli und

Baumnuss mit Kürbis-Risotto

Filets d'omble chevalier (CH) sautés sur lit de noix, chou frisé et chanterelles avec risotto à la courge

33.00

Fleisch / Viandes

Iberico Schweinskopf-Bäggli (ESP) an Portweinjus

mit **Herbstgemüse und Kürbis-Risotto**

Joues de porc ibérique (ESP) au jus de porto accompagnées de légumes et d'un risotto à la courge

39.50

Rosa gebratenes Rinds-Hohrückensteak mit Café de Paris,

Gemüse und Pommes

Côte couverte de bœuf rosé (CH) avec Café de Paris, légumes et frites

42.00

Rehgeschnetzelt an Trauben-Marc-Sauce (DE) mit Quark-Spätzli ,

mit Wirsing, Eierschwämmli und Baumnuss,

Escalopes de chevreuil à la sauce au marc de raisin (CH) avec spätzli au fromage blanc, avec chou frisé, chanterelles et noix

37.50

Rindstatar Joran (CH) mit lauwarmen Butter-Toast

Tartare de bœuf Joran (CH) avec toast

36.00

Schweizer Pouletschenkel-Ragout an gelbem Thai-Curry

mit Gemüse und Reis

Ragoût de cuisses de poulet suisse au curry jaune thaï avec légumes et riz

31.50

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
Limoncello Sprizz	12.00

Ohne Alkohol / sans alcool

Alkohlfreier Secco mit Apfel und Blüten	7.50
Alkohlfreier Hugo	9.00

Die Abgabe von Alkohol an unter 18jährige ist verboten.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. Mehrwertsteuer.
Tous les prix sont en francs suisses, TVA incluse.