

VORSPEISEN

Grüner Salat	6.50 Fr.
Gemischter Salat	8.50 Fr.
Blattsalat mit Gemüse Samosa und Sweet-Chili-Sauce	11.50 Fr.
Bunter Blattsalat mit Kalbsterrine und Cumberlandsauc	12.50 Fr.
Gebratenes Hasenrückenfilet auf Salat von Avocado und Tomate an Kardamonpesto	14.50 Fr.
Frühlingslauchsalat mit Perlhuhnbruststreifen an Vanille-Vinaigrette	14.50 Fr.
Gebratenes Buntbarschfilet auf Tomatencouscous und Safranöl	18.50 Fr.

SUPPEN

Bouillon mit Flädli, Backerbsen oder Fideli	7.50 Fr.
Solothurner Weissweinsuppe	8.50 Fr.
Apfel-Ingwer Suppe	8.50 Fr.
Thailändische Gemüsesuppe	8.50 Fr.
Mais-Cappuccino mit getrockneten Aprikosen	10.50 Fr.



HAUPTGANG

Mille Feuille vom Kalb- und Rindsfilet mit Shiitake Pilzen und Cabernet-Sauvignonveloute, dazu Gemüsepotpourri und 3-farbige Kartoffelterrinen	52.00 Fr.
Lammentrecôte an Thymiansauce auf Safran-Ratatouille und Ziegenkäse-Polenta	41.00 Fr.
Wienerschnitzel mit Pommes frites und Tomatenstern	38.00 Fr.
Zürcher Geschnetzeltes , Nudeln und Marktgemüse	36.00 Fr.
Pouletschnitzel an Sauerrahm-Ingwersauce, Basmatireis und Marktgemüse	32.00 Fr.
Schweinssteak an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Bohnenbündeli	30.00 Fr.
Tessinerbraten (Schweinshals) an Rosmarinjus, frischer Kartoffelstock und Marktgemüse	28.00 Fr.
Zucchettipiccata mit Tomatenspaghetti	23.00 Fr.

DESSERT

Gebackenes Fior di Latte Eis mit marinierten Erdbeeren	12.50 Fr.
Zimtparfait mit Zwetschgenragout	10.50 Fr.
Fruchtschnitte	10.50 Fr.
Hausgemachtes Tiramisu	9.50 Fr.
Amarena-Joghurt-Glacé	8.50 Fr.
Erdbeer-Quark-Crème	8.50 Fr.
Süssmostcrème	8.50 Fr.
Brönnti Crème	8.50 Fr.