

Bankettkarte

Barbara Wiedmer
Leitung Hotellerie
Direktwahl: 062 956 50 23
Mail: b.wiedmer@azsh.ch



Vorspeisen

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

Suppen

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

Hauptgänge

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

Desserts

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