

Herzlich Willkommen,

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen, und geniessen Sie die herzliche Gastfreundschaft. Unser Küchen- und Serviceteam möchte Ihnen eine zeitgemässe, vielseitige und qualitätsorientierte Gastronomie mit Freude näher bringen.

Lieber Gäste, wir danken für Ihr Interesse an unserem Restaurant und freuen uns, Ihnen bei den Vorbereitungen Ihres Anlasses behilflich zu sein. Um für die Besprechung Ihres Bankettes genügend Zeit einplanen zu können, bitten wir Sie, telefonisch einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Teilnehmerzahl

Die genaue Anzahl der Gäste teilen Sie uns bitte **48 Stunden** vor dem Anlass mit.
Gilt als Basis für die Rechnungsstellung.

Menüwahl

Diese Menüvorschläge sind gültig ab **10 Personen**.
Pro Gesellschaft kann nur **ein einheitliches Menü** serviert werden. Vielen Dank für Ihr Verständnis. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü nach Ihrem Geschmack und Ihren Wünschen zusammen.

Nachservice

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem **Tellerservice**.
Wünschen Sie Nachservice beim Hauptgang, verrechnen wir diese Mehrkosten nach vorgängiger Absprache mit Ihnen.

Süssspeisen

Für mitgebrachte Torten, Kuchen oder andere Süssspeisen, verrechnen wir Ihnen **pro anwesende Person Fr. 3.50**

Tischdekoration

Spezielle Tischdekorationen (Blumengestecke etc.) geben wir für Sie in Auftrag. Sie erhalten von uns eine separate Rechnung vom Floristen.

Verlängerung

Eine Verlängerung ist möglich bis max. 02:00 Uhr.
Ab 00:00 Uhr gilt der Nachtzuschlag pro Stunde Fr. 150.—

Zahlungskonditionen

Unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich pro Person und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer. Folgende Kreditkarten werden akzeptiert:
Mastercard, Visa, Diners, Maestro und Postcard.
Sollten Sie es wünschen, dass wir Ihnen die Rechnung zuschicken, bitten wir Sie diese innert **14. Tagen** zu begleichen.

Preisänderungen vorbehalten!

Aperitif Häppchen

¼ Toastbrotsscheibe, Preis pro Stück

Bündner Trockenfleisch	Fr. 2.--
Landrauschschinken mit Melone	Fr. 2.--
Roastbeef	Fr. 1.80
Rauchlachs	Fr. 1.80
Grönlandcrevetten	Fr. 1.80
Schinken, Salami, Thon, Ei	Fr. 1.50
Verschiedene Gemüsestäbchen mit diversen Dip Saucen pro Pers.	Fr. 3.50

Preis pro Stück

Mini Schinkengipfeli	Fr. 2.-
Mini Frühlingsrolle	Fr. 2.--
Käseküchlein	Fr. 2.--
Blätterteiggebäck sechs Sorten pro Person	Fr. 5.50
Hackfleischbällchen mit Dip Sauce	Fr. 1.80
Speckpflaumen	Fr. 1.--
Nüssli, Chips, Salzstängeli pro Person	Fr. 2.--

Kalte Vorspeisen und Salate

Grüner Blattsalat	Fr. 7.50 / 5.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50 / 7.50
Nüssler Salat mit Ei (Saison)	Fr.11.-- / 9.—
Nüssler Salat mit Ei und Speck (Saison)	Fr.12.50/ 10.50
Geräuchertes Forellenfilet Meerrettichschaum garniert mit drei Salaten	Fr.14.50
Hauspastete mit Cumberlandsauce	
Waldorfsalat	Fr.14.50
Melone mit Rohschinken (Saison)	Fr.14.50

Suppen

Kraftbrühe mit Sherry	Fr. 8.--
Kraftbrühe mit Basilikumflädli	Fr. 8.50
Suppe Tausend und eine Nacht	Fr. 9.50
Orientalische Karottensuppe mit Kardamom und Ingwer	
Tomatencreme Suppe mit Gin	Fr. 9.50
Lauchcreme Suppe	Fr. 7.50
Solothurner Wysüpli	Fr. 9.50

Hauptgerichte mit Geflügel

Pouletbruststreifen CASIMIR

Currysauce, Früchtegarnitur
im Reising serviert

Fr. 26.50

Pouletbrüstli ganz gebraten mit Kräuterbutter

Gemüsegarnitur
Pommes-frites

Fr. 26.50

Poulet Piccata

Tomatensauce
Spaghetti

Fr. 26.50

Hauptgerichte vom Schwein

Solothurner Honigbraten (Schweinsnierstück)

mit Sesamkruste
Rosmarinjus
Gemüsegarnitur
Pommes-Frites

Fr. 26.50

Aargauer Zwetschgenbraten (Schweinsnierstück)

Thymianjus
Gemüsegarnitur
Kartoffelgratin

Fr. 27.50

Schweinsfilet am Stück gebraten

Steinpilzsauce
Gemüsegarnitur
Tagliatelle

Fr. 36.50

Schweinsrahmschnitzel

Champignonrahmsauce
Gemüsegarnitur
Tagliatelle

Fr. 25.50

Schweinssteak Walliser Art

mit Birne und Raclettekäse überbacken
Gemüsegarnitur
Kartoffelkroketten

Fr. 30.50

Hauptgerichte mit gemischtem Fleisch

Sagi-Trio

Schweinsbraten, Kalbsbraten, Pouletbrust
Rosmarinjus
Gemüse garnitur
Kartoffelkroketten

Fr. 28.50

Hackbraten GROSSMUTTER ART

Hausgemacht, Senfrahmsauce
Gemüse garnitur
Kartoffelstock

Fr. 22.50

Zwei Stern Geschnetzeltes

Kalbfleischstreifen mit Champignonrahmsauce
Rindfleischstreifen mit Stroganoffsauce
Tagliatelle

Fr. 38.50

Trois Filets à la Maison

In zwei Gängen serviert:

Schweinsfilet Tomatensauce, Rindsfilet Bearnaisesauce
Gemüse garnitur, Pommes-Frites

Kalbsfilet Steinpilzsauce
Gemüse garnitur, Tagliatelle

Fr. 48.--

Stärkebeilagen können auf Wunsch gewechselt werden.

Unsere Auswahl:

Pommes-Frites, Kartoffelkroketten , Tagliatelle, Risotto, Trockenreis, Kartoffelstock oder Kartoffelgratin

Hauptgerichte vom Rind

Suure Mocke (bitte 10 Tage vorher bestellen)

Rindsschmorbraten

Gemüse garnitur

Kartoffelstock

Fr. 29.50

Rindsragout GROSSMUTTER ART

Gemüse garnitur

Kartoffelstock

Fr. 24.50

Roastbeef englisch gebraten

Ganzes Entrecôte am Stück gebraten

Sauce Bearnaise

Gemüse garnitur

Pommes-Frites

Fr. 39.50

Hauptgerichte vom Kalb

Kalbssteak PRINCE MURAT

Morchelrahmsauce

Gemüse garnitur

Tagliatelle

Fr. 41.50

Kalbsgeschnetzeltes HAAGER ART

mit Champignonrahmsauce und Apfelwürfel

Berner Rösti

Fr. 38.50

Kalbs Piccata MAILÄNDER ART

Tomatensauce

Gemüse garnitur

Spaghetti oder Risotto

Fr. 38.50

Saltimbocca RÖMISCHE ART

mit Rohschinken und Salbei

Gemüse garnitur

Risotto

Fr. 38.50

Unsere feinen hausgemachten Desserts

Hausgemachter Früchtekuchen		Fr.4.30
Apfel, Aprikosen oder Zwetschgen mit Rahm		Fr.5.50
Heissi Liebi		Fr. 9.50
Vanilleglace mit warmen Beeren		
Zwätschge – Lisi		Fr.8.50
Zimtglace mit warmen Rotwein Zwetschgen		
Caramelköppli mit Rahm		Fr.8.50
Ramseier – Schumgreeme		Fr. 8.50
Süssmost Crème		
Gotte – Mina –Greeme		Fr. 8.50
Gebrannte Crème		
Meringues mit Rahm		Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr.8.50
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleglace		Fr.9.50
2 Kugeln Sorbet Glace nach Wahl mit Schnaps		Fr.10.50
2 Kugeln Glace mit Rahm		Fr. 8.40
Duo von Schoggi Mousse		Fr. 9.50
Vacherin Torte	Stk.	Fr. 10.50
Aroma nach Wunsch		
Dessert Variation vo allem e chli		Fr. 14.50